

SIEMENS



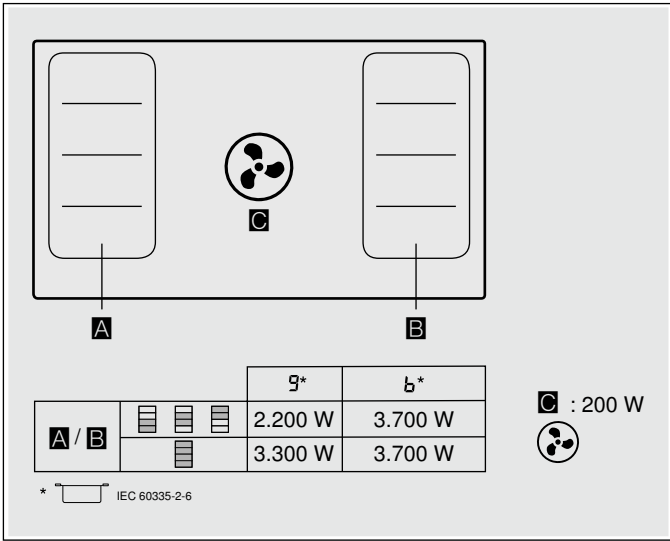
Гъвкав индукционен готварски плот с интегрирана система за проветрение

EX8..LX3.E

siemens-home.bsh-group.com/welcome

bg Ръководство

Register
your
product
online



Съдържание

	Използване по предназначение	4
	Важни указания за безопасност	5
	Причини за повредите	8
	Преглед.	8
	Опазване на околната среда	9
	Пестене на енергия	9
	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти	9
	Индукционно нагряване	9
	Предимства при готвене с индукция.	9
	Съдове	9
	Запознаване с уреда	11
	Вашият нов уред.	11
	Специални принадлежности	11
	Контролен панел	12
	Котлоните	13
	Индикатор за остатъчна топлина	13
	Функция на сензора за готвене (опционална)	13
	Режими на работа	13
	Преди да започнете работа за първи път	14
	Първо пускане в експлоатация	14
	Обслужване на уреда	15
	Включване и изключване на готварския плот	15
	Настройка на котлон	16
	Включване и изключване на проветрението	16
	Интензивна степен	17
	Автоматичен старт	17
	Автоматичен режим със сензорно управление	17
	Функция за движение по инерция.	17
	Препоръки за готвене	18
	Гъвкава зона	20
	Съвети за използване на съдовете	20
	Като един-единствен котлон	20
	Като два независими котлона	20
	функция Move	21
	Активиране	21
	Деактивиране	21
	Времеви функции	22
	Програмиране на времето на готвене	22
	Кухненският таймер	22
	Функция хронометър	23
	Функция PowerBoost	23
	Активиране	23
	Деактивиране	23
	ShortBoost функция	24
	Препоръки за употреба	24
	Активиране	24
	Деактивиране	24
	Функция за запазване на топлина	24
	Активиране	24
	Деактивиране	24
	Предаване на настройки	25
	Активиране	25
	Функции готварски помощник	26
	Видове функции асистент за готвене	26
	Подходящ съд за готвене	27
	Сензори и аксесоари за сензори.	27
	Функции и степени на котлона	27
	Препоръчани ястия	31
	Подготовка и риж за безкабелния сензор за температура	35
	Заявление за съответствие	37
	Защита от деца	37
	Активиране и деактивиране на защитата от деца	37
	Автоматично обезопасяване за деца	37
	Защита при търкане	37
	Автоматично изключване	37
	Основни настройки	38
	Така достигате до основните настройки:	39
	Показание за консумацията на енергия	40
	Тест на готварски съдове	41
	Почистване	41
	Препарат за миене	41
	Подлежащи на почистване компоненти	42
	Рамка на готварския плот (Само при уреди с рамка на готварския плот)	42
	Готварски плот	43
	Проветрение	43
	Почистване на преливника	45
	Безкабелен сензор за температура	45
	Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)	46
	Повреда – какво да направим?	48



Специализиран сервиз50

Номер на изделието и дата на производство 50



Тестови ястия51

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: www.siemens-home.bsh-group.com и интернет магазина: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops



Използване по предназначение

Прочетете внимателно настоящото ръководство. Съхранете ръководството за употреба и монтаж, както и паспорта на уреда за по-късна употреба или за следващият притежател.

Огледайте уреда след като го извадите от опаковъчния материал. Не включвайте уреда в случай, че е бил повреден по време на транспортирането му; свържете се с нашия Технически сервиз и подайте писмена заявка за възникналите повреди, в противен случай ще загубите правото на обезщетение.

Монтажът на уреда трябва да се извърши съгласно приложеното ръководство за монтаж.

Този уред е предназначен за употреба само в частни домакинства и в битова среда.

Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Наблюдавайте уреда по време на процеса на готвене.

Наблюдавайте уреда непрекъснато дори по време на кратки процеси на готвене.

Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

Не използвайте покрития за готварския плот. Те могат да доведат до злополуки, напр. при прегряване, запалване или разпръскващи се материали.

Не използвайте неподходящи предпазни съоръжения или защитни решетки за деца.

Те могат да доведат до злополуки.

Този уред не е замислен за работа с външен таймер или дистанционно управление.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите, които могат да се получат от тази употреба.

Децата не бива да си играят с уреда.

Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

При използване на функциите за готвене настроеният котлон трябва да съответства на котлона, върху който се намира тенджерата със сензора за температура.

В случай, че имате пейсмейкър или друго подобно медицинско устройство следва да бъдете особено внимателни при използването или доближаването до готварския плот докато работи.

Консултирайте се с Вашия лекар или с производителя на устройството, за да се уверите, че съответства на действащото законодателство и за да се информирате относно възможните несъвместимости.

Важни указания за безопасност

Само при качествено вграждане съгласно инструкцията за монтаж се гарантира сигурността при работа. Инсталирацията е отговорен за безупречното функциониране на мястото на поставяне.

Само оправомощен специалист може да свързва уреди без щепсел към мрежата. При щети поради погрешно свързване гаранцията е невалидна.

Опасни или експлозивни вещества или пари не бива да се изсмукват.

Внимавайте за това, да не попадат в уреда малки части или течности.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

Този уред не е замислен за работа с външен таймер или дистанционно управление.

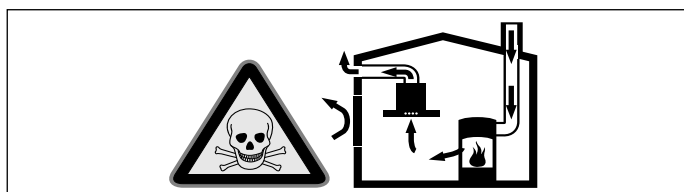
Предупреждение – Опасност от задушаване!

Опаковъчният материал е опасен за деца. Никога не позволявайте на деца да играят с опаковъчния материал.

Предупреждение – Опасно за живота!

Обратно всмуканите газове от изгарянето могат да доведат до отравяния.

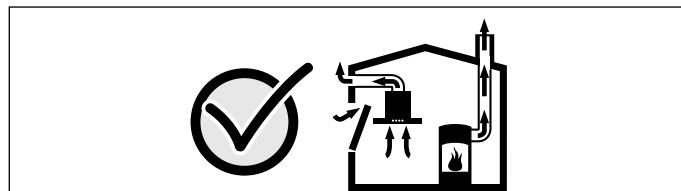
Винаги осигурявайте достатъчно свеж въздух, ако уредът се използва в режим с отработен въздух едновременно със зависима от стайния въздух печка.



Зависимите от стайния въздух печки (напр. нагревателните уреди, работещи с газ, нафта, дърва или въглища, конвекторните нагреватели, калориферите) изтеглят въздух за изгаряне от мястото на поставяне и изкарват отработени газове през съоръжение за отработени газове (напр. дымоотвод) на открито.

При включен абсорбатор се изкарва въздуха от кухнята и съседните помещения - ако няма достатъчен приток на въздух налягането се понижава. Опасните газове от комина или шахтата за вентилация се засмукват обратно в жилищните помещения.

- Ето защо винаги трябва да има достатъчно свеж въздух.
- Отворът в стената за свеж/отработен въздух не гарантира сам по себе си запазването на граничната стойност. Безопасната работа е възможна само ако пониженото налягане в помещението на поставяне на фурната не превишава 4 Па (0,04 мбара). Това може да се постигне чрез незакриващи се отвори, напр. във вратите, прозорците, чрез отвор в стената за свеж/отработен въздух или чрез други технически мерки, които да осигурят необходимия за горенето въздух.



Във всеки случай се консултирайте с компетентния коминочистач, който може да оцени общата тяга на въздуха и да ви предложи подходяща мярка за проветрение.

Ако абсорбаторът се използва изключително в режим на рецикулация, работата е възможна без ограничения.

⚠ Предупреждение – Опасност от пожар!

- Горещите олио и мазнина се възпламеняват бързо. Не оставяйте никога горещите олио и мазнина без контрол. Никога не гасете пожар с вода. Изключете котлона. Внимателно задушете пламъците с капак, гасящо покритие или подобен предмет.
- Котлоните се нагряват много. Никога не поставяйте запалими предмети върху готварския плот. Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Уредът става горещ. Никога не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под готварския плот.
- Готварският плот се изключва самостоятелно и вече не може да се използва. По-късно може сам да се включи. Изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в сервиза.
- Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят.
Почиствайте филтъра за мазнина минимум веднъж в месеца.
Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.
- Отлаганията на мазнина във филтрите могат да се запалят.
Почиствайте уреда както е описано. Спазвайте интервалите за почистване. Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.
- Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят. В близост до уреда никога не работете с открит пламък (напр. фламбиране). Уредът да се инсталира в близост до печка за твърдо гориво (напр. дърво или въглища), само ако е налице затворено и несвалящо се покритие. Не бива да има летящи искри.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и мястото около тях стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата далеч от уреда.

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Котлоните и тяхното обкръжение, по-специално евентуални наличните рамки на котлони, стават много горещи. Никога не докосвайте горещите повърхности. Дръжте децата надалеч.
- Котлонът загрява, но индикаторът не функционира. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Предметите от метал се нагорещават много бързо върху готварския плот. Никога не поставяйте предмети от метал, като напр. ножове, вилници, лъжици и капаци върху готварския плот.
- Капакът на филтъра от метал се нагрява много бързо върху готварския плот. Никога не поставяйте капака на филтъра върху готварския плот. Не поставяйте тенджери върху капака на филтъра и не оставяйте върху него други горещи предмети.
- След всяко използване винаги изключвайте готварския плот от основния прекъсвач. Не чакайте нагревателната зона да се изключи автоматично поради липсата на съд за готвене.
- Достъпните части при работа стават горещи. Никога не докосвайте горещите части. Пазете децата надалеч.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- Пропукванията или счупванията в стъклокерамиката могат да предизвикат токови уреди. Изключете предпазителя от таблото. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

⚠ Предупреждение – Електромагнитни опасности!

- Уредът отговаря на изискванията за безопасност и електромагнитна съвместимост. Въпреки това лица с пейсмейкъри не бива да се приближават до уреда. Не може да се разчита с абсолютна сигурност на това, че 100 % от предлаганите на пазара уреди отговарят на изискванията за електромагнитна съвместимост и че няма да се причинят повреди, които да застрашат правилното функциониране на същите. Също така е възможно лицата с други уреди, като слухови апаратчета, да установят смущения.
- Безкабелният сензор за температура е магнитен. Магнитните елементи могат да повредят електронните импланти, напр. пейсмейкъри или инсулинови помпи. Хората, които носят електронни импланти, не бива да носят сензора за температура в джобовете на дрехите си и да спазват минимално разстояние от 10 см от пейсмейкъра или подобен медицински уред.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

- При готвене на водна баня, готварският плот и съдът за готвене може да се счупят поради прегряване. Съдът, който използвате за водна баня, не бива да се опира директно върху дъното на съда с водата. Използвайте само съдове за готвене с висока степен на потлинна устойчивост.
- Тенджерите могат поради течност между дъното и котлона да подскочат внезапно. Винаги дръжте сухи котлона и дъното на тенджерата.
- Компонентите в уреда могат да са с остри ръбове. Носете защитни ръкавици.
- Готварските съдове и готварските плотове стават много горещи. Никога не се пресягайте над горещ готварски плот или горещ готварски съд.
- Батерията в безкабелния сензор за температура може да се повреди или да гръмне, ако се нагрее твърде много. Свалете сензора след готвене от готварския плот и не го съхранявайте в близост до източници на топлина.
- Сензорът за температура може да е много горещ при сваляне от тенджерата. За сваляне използвайте кухненска ръкавица или кухненска кърпа.
- Неподходящите уок тигани могат да доведат до злополуки. Използвайте само уок тиган, който е специална принадлежност на производителя.

⚠ Предупреждение – Опасност от повреди!

Плотът е снабден с охлаждащ вентилатор разположен от долната му страна. Ако под готварския плот има чекмедже, не дръжте в него малки предмети или хартии, тъй като могат да повредят вентилатора ако попаднат в него или да навредят на процеса на охлаждане. Между съдържанието на чекмеджето и отвора на вентилатора трябва да се осигури минимално разстояние от 2 см.

Причини за повредите

Внимание!

- Съдовете с грапави дъна могат да надраскат готварския плот.
- В никакъв случай не поставяйте празни съдове върху нагревателните зони. Може да причинят повреда.
- Не поставяйте горещи съдове върху командното табло, върху индикаторите или върху рамката на готварския плот. Може да причинят повреда.
- Падането на твърди или остри предмети върху готварския плот може да го повреди.
- Алюминиевото фолио и пластамасовите съдовете се стопяват върху нагорещените нагревателни зони. Не се препоръчва използването на предпазни панели върху готварския плот.
- Опасност от пожар поради щети от корозия. При готвене винаги включвайте уреда, за да избегнете образуването на конденз. Кондензът може да доведе до щети от корозия.
- Опасност от повреждане поради проникваща влага в електрониката. Никога не почиствайте елементите за управление с мокра кърпа.
- Повърхностно повреждане поради погрешно почистване. Почиствайте повърхностите от неръждаема стомана само в посоката на полиране. Не използвайте препарат за почистване на неръждаема стомана за елементите за управление.
- Повърхностно повреждане поради остри или изтъкващи почистващи средства. Никога не използвайте остри или изтъкващи почистващи средства.

Преглед

В следната таблица ще откриете най-често срещаните повреди:

Повреди	Причина	Мярка
Петна	Кипнали ястия	Отстранявайте кипналите ястия незабавно със стъргалка за стъкло.
	Неподходящи препарати за миене.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид.
Надраскване	Сол, захар и пясък.	Не използвайте готварския плот като работен плот или като поставка.
	Грубите дъна на съдовете надраскват готварския плот.	Проверявайте готварския съд.
Оцветявания	Неподходящи препарати за миене.	Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварски плотове от този вид.
	Изтъкване на тенджерата.	При преместване повдигайте тенджерите и тиганите.
Образуване на корички	Захар, ястия с високо съдържание на захар.	Отстранявайте кипналите ястия незабавно със стъргалка за стъкло.

Опазване на околната среда

В тази глава ще получите информация за спестяването на енергия и за изхвърлянето на уреда.

Пестене на енергия

- Затваряйте тенджерите със съответстващ капак. Готвенето без капак изисква много повече енергия. Използвайте стъклен капак, за да можете да гледате в съда, без да трябва да повдигате капака.
- Използвайте тенджери и тигани с дълбоко, равно дъно. Неравните подове увеличават разхода на енергия.
- Диаметърът на дъното на тенджерата и на тигана трябва да се припокриват с размера на котлона. Спазвайте следното: производителите на съдове често пъти посочват горния диаметър, който най-често е по-голям от диаметъра на дъното на съда.
- За малки количества храна използвайте по-малки съдове. Голяма, малко напълнена тенджера консумира много енергия.
- Гответе с малко вода. Така се пести енергия. При зеленчуците се запазват витамините и минералите.
- Превключете своевременно на по-ниска степен на мощност. Така пестите енергия.
- При готвене осигурете достатъчен приток на въздух, за да може абсорбаторът да работи ефективно и с ниски работни шумове.
- Настройте степента на вентилатора спрямо интензитета на изпаренията при готвене. Използвайте интензивната степен само при нужда. По-ниска степен на вентилатора означава по-малък разход на енергия.
- При интензивни изпарения при готвене изберете своевременно по-висока степен на вентилатора. Вече разпространените се в кухнята изпарения от готвене изискват по-дълга работа на абсорбатора.
- Изключете уреда, когато вече не е нужно.
- Почиствайте или сменяйте филтъра на посочените интервали, за да увеличите ефективността на вентилацията и да предотвратите опасност от пожар.

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Индукционно нагряване

Предимства при готвене с индукция

Готвенето с индукция се различава радикално от обичайното готвене, топлината възниква директно в готварския съд. Това предлага цяла редица от предимства:

- Пестене на време при готвене и пържене.
- Пестене на енергия.
- По-лесно поддържане и почистване. Кипналите ястия не загарят толкова бързо.
- Контрол на топлината и сигурност, готварският плод увеличава или намалява подаването на топлина веднага след всяка команда. Котлонът с индукция веднага прекъсва подаването на топлина, ако съдът се свали от котлона без котлонът преди това да е изключен.

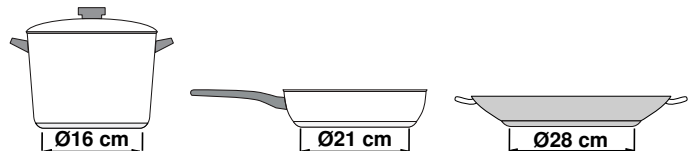
Съдове

Използвайте само феромагнитни съдове за готвене с индукция, например:

- Съд от емайлирана стомана
- Съд от чугун
- Подходящи за индукция специални съдове от неръждаема стомана.

За да проверите, дали съдовете са подходящи за индукция, можете да направите справка в глава .

За добър резултат от готвенето феромагнитната зона на дъното на тенджерата трябва да отговаря на големината на котлона. Ако съдът върху котлона не се разпознае, опитайте още веднъж върху котлон с по-малък диаметър.

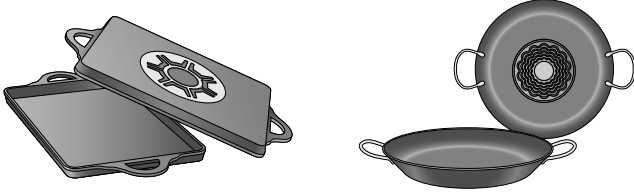


Ако гъвкавата готварска зона се използва като единствен котлон, могат да се използват по-големи съдове, които са особено подходящи за тази област. Информация за позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава .

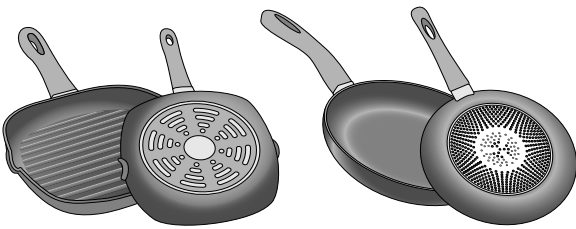


Има и индукционни съдове, чието дъно не е напълно феромагнитно:

- Ако дъното на готварския съд е само отчасти феромагнитно, само феромагнитната повърхност се нагрява. Така може да се получи неравномерно разпределяне на топлината. Зоната, която не е феромагнитна, може да има твърде ниска за готвене температура.



- Ако материалът на дъното на съда съдържа алуминий, феромагнитната повърхност е намалена. Може да се получи така, че този съд да не се нагрее добре или дори въобще да не се разпознае.



Неподходящи съдове

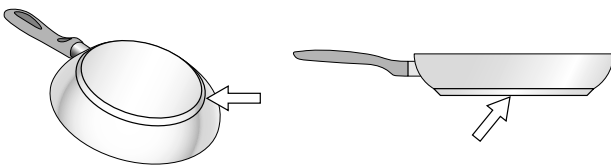
Никога не използвайте дифузорни плочи или готварски съдове от:

- обикновена финна стомана
- стъкло
- глина
- мед
- алуминий

Свойства на дъното на съда

Характеристиките на дъното на съда могат да окажат влияние върху резултата от готвенето. Използвайте тенджери и тигани от материали, които разпределят равномерно топлината в тенджерата, напр. тенджери с дъно тип "сандвич" от неръждаема стомана, така се пестят време и енергия.

Използвайте съдове с плоско дъно, неравностите по дъното оказват негативно влияние върху подаването на топлина.



Липса на съд или неподходящ размер

Ако върху избраната нагревателна зона не поставите съд за готвене или поставеният съд е от неподходящ материал или с неподходящи размери, степента на нагряване, указана в индикатора на избраната нагревателна зона, ще започне да примигва. При поставяне на подходящ съд мигането спира. Ако се забавите по-вече от 90 секунди, нагревателната зона се изключва автоматично.

Празни съдове или съдове с тънко дъно

Не нагрявайте празни съдове и не използвайте съдове с тънко дъно. Готварският плот е снабден с вградена система за защитна блокировка, но празните съдове могат да се нагреят толкова бързо, че функцията „автоматично изключване“ да не се задейства навреме и по този начин плота може да достигне много висока температура. Дъното на съда може да се разтопи и да повреди стъклото на плота. Ако това се случи, не докосвайте съда и изгасете нагревателната зона. Ако след изстиване плота не работи, обадете се на сервизен техник.

Разпознаване на тенджери

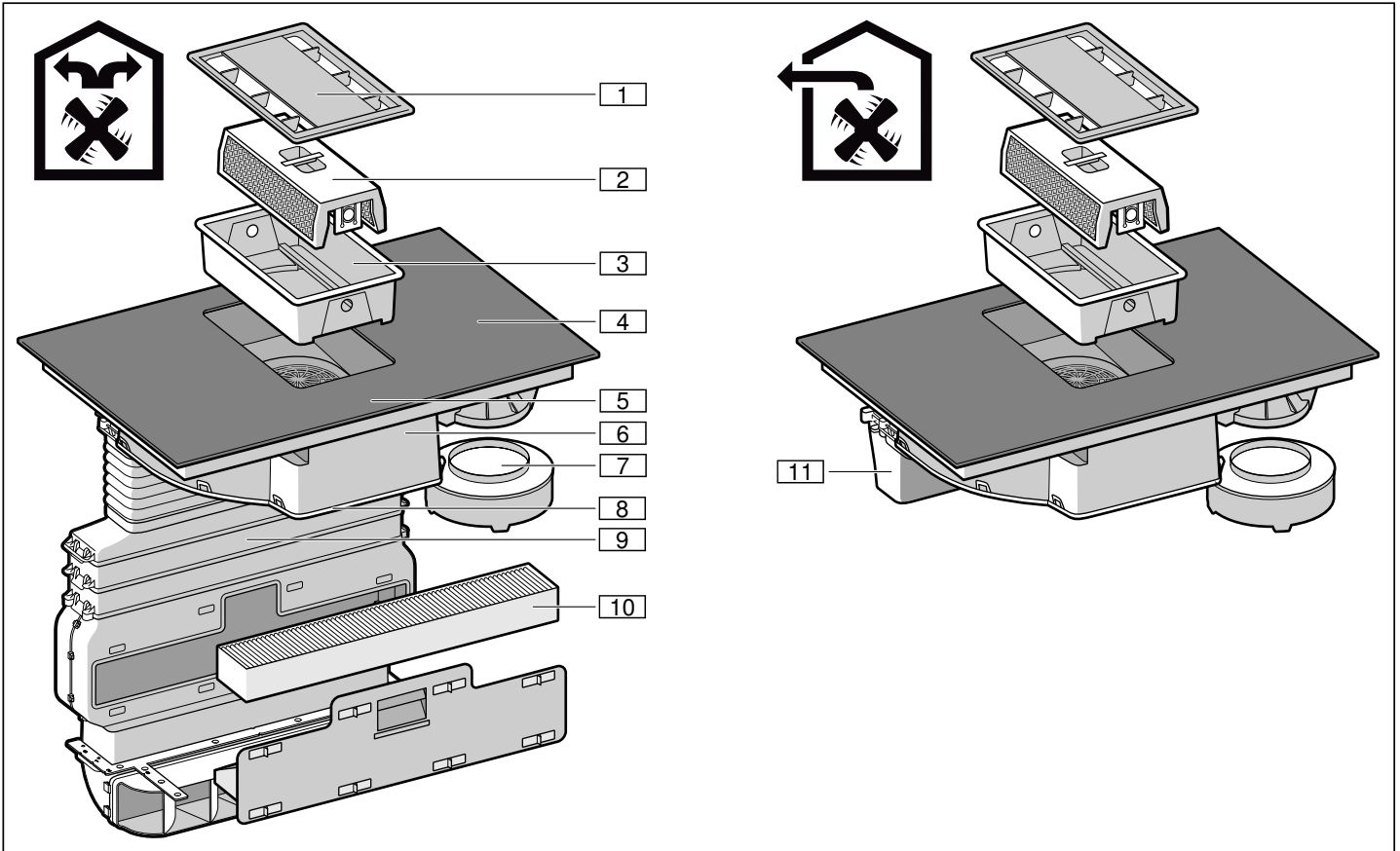
Всеки котлон има долна граница за разпознаване на тенджери, която зависи от феромагнитния диаметър и от материала на дъното на съда. Ето защо трябва да използвате винаги котлона, който отговаря най-добре на диаметъра на дъното на тенджерата.

Запознаване с уреда

Ще откриете информация за размерите и мощностите на котлоните в → Страница 2

В тази глава ще ви обясним показанията и обслужващите елементи. Освен това ще се запознаете с различните функции на вашия уред.

Вашият нов уред



Ном.	Обозначение
1	Капак на филтъра
2	Метален филтър за мазнина
3	Контейнер
4	Готварски плот
5	Обслужващ панел
6	Корпус на вентилатора
7	Преливник
8	Капак на корпуса
9	Тръби*
10	Филтър с активен въглен*
11	Тръба за отработен въздух**

*само при работа с циркулиращ въздух
**само при режим на отработен въздух

Специални принадлежности

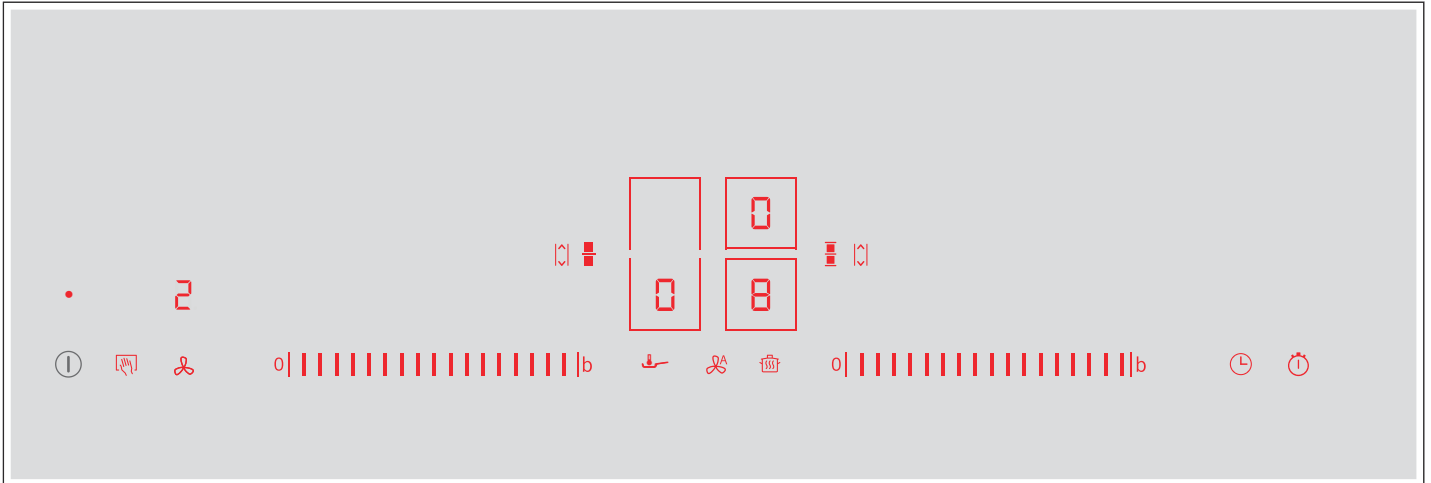
Комплект отработен въздух	HZ381400
Комплект рециркуляционен въздух	HZ381500
Филтър с активен въглен	HZ381700

Подходящ съд за готвене

Има тигани, които са оптимално подходящи за сензора за пържене. Могат допълнително да се получат в специализираната търговска мрежа или от нашата техническа служба обслужване на клиенти. Винаги посочвайте съответния референтен номер.

Тиган с диаметър от 15 см	HZ390210
Тиган с диаметър от 19 см	HZ390220
Тиган с диаметър от 21 см	HZ390230

Контролен панел



Полета за обслужване	
	Включване и изключване на уреда
	Блокиране на обслужващия панел с цел почистване и включване на защита от деца
	Сменете между диапазона на настройка на готварския плот и проветрението / нулирайте индикациите за насищане
	Избор на котлон
	Настройване на степени на готвене / настройване на степени на вентилатора 1-9 върху левия диапазон на настройка
b	Включване на Powerboost и Shortboost функцията за степени на готвене / интензивна степен за проветрение
	Включване на BratSensor
	Включване на автоматичен режим за проветрение
	Включване на функцията за запазване на топлина
	Програмиране на времето на готвене и кухненския таймер
	Включване на функцията хронометър
	Активиране на функцията Move
	Включване на гъвкавата готварска зона

Индикатори	
	Работно състояние
1-9	Степени на готвене / степени на вентилатора
H/h	Остатъчна топлина
b	PowerBoost функция / интензивна степен за проветрение
b⁻	Функция Shortboost
L	Функция за поддържане в топло състояние
	Сензор за пържене
	Функции за готвене
000°C	Температура функции за готвене
	Функция за обезопасяване спрямо деца
00	Функция Timer
I→I	Настройка на времето на готвене

Индикатори	
	Будилник за кратко време
t	Предаване на настройки
min / sec	Индикатори на таймера
kWh	Разход на енергия
	Автоматичен режим за проветрение
F I 0	Индикатор за насищане на филтъра с активен въглен
F I 1	Индикатор за насищане на металния филтър за мазнина

Полета за обслужване



Ако готварският плот се загрее, светят символите на полетата за обслужване, които към този момент са на разположение.

Ако докоснете символ, съответната функция се активира.

Указание

- Съответните символи на полетата за управление светват според наличността. Индикациите на котлоните или избраната функция светят по-ярко.
- Винаги поддържайте панела за управление чисто и сухо. Влагата може да окаже негативно влияние върху функцията.

Котлоните

Котлон		
	Обикновен котлон	Използвайте кухненски съд с подходяща големина.
	Гъвкава готварска зона	Вж. раздел → "Гъвкава зона"

Използвайте само съдове, подходящи за индукционно готвене, вж. раздел → "Индукционно нагряване"

Индикатор за остатъчна топлина

Готварският плот има по един индикатор за остатъчна топлина за всеки котлон. Той показва, че котлонът още е горещ. Не докосвайте котлона докато индикаторът за остатъчна светлина свети.

В зависимост от размера на остатъчната топлина се показва следното:

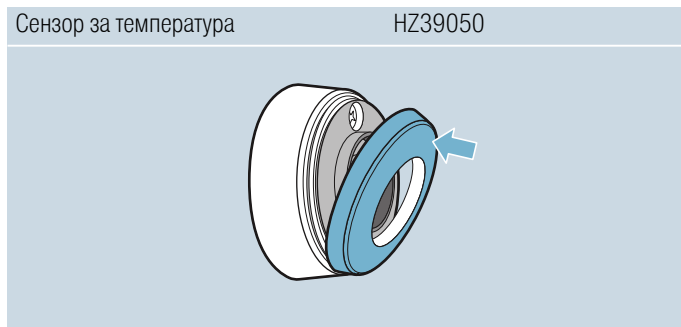
- Индикатор **H**: висока температура
- Индикатор **h**: ниска температура

Ако свалите съда по време на готвене от котлона, индикаторът за остатъчна топлина и избраната степен на готвене мигат редувайки се.

Когато котлонът се изключи, индикаторът за остатъчна топлина свети. Дори и когато готварският плот вече е изключен, индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлонът е топъл.

Функция на сензора за готвене (опционална)

В зависимост от версията на уреда сензорът за температура е приложен към уреда като принадлежност или може да се поръча със следния артикулен ном. като специална принадлежност.



Режими на работа

Този уред може да се използва при работа с изкарване на въздуха или с рецикулация на въздуха.

Работа с отработван въздух



Засмуканият въздух се пречиства през филтрите за мазнина и се прекарва през тръбна система на открито.

Указание: Отработеният въздух не бива да се изкарва нито в намиращ се в експлоатация димоотвод, нито в отвор, който да служи за проветрение на помещенията на поставяне на печки.

- Ако отработеният въздух трябва да се откара в димоотвод, който не се използва, трябва да се даде съгласието на компетентния коминочистач.
- Ако отработеният въздух се прекарва през страничната вода, трябва да се използва телескопичен отвор в стената.

Работа с циркулиращ въздух



Всмуквания въздух се почиства през филтри за мазнина и филтър с активен въглен и отново се вкарва в кухнята.

Указание: За да изкарате миризмите при работа с циркулиращ въздух, трябва да вградите филтър с активен въглен. Различните възможности за работа на уреда в режим с циркулиращ въздух можете да разберете от проспекта или от специализирания търговец. Необходимото за това допълнително оборудване ще получите от специализираната търговска мрежа, от службата обслужване на клиенти или в онлайн магазина. Номерата на допълнителните принадлежности ще откриете в края на упътването за експлоатация.

Преди да започнете работа за първи път

Спазвайте следното указание преди да използвате уреда за пръв път:

Почистете уреда и аксесоарите цялостно.

Преди да можете да използвате своя нов уред, вие трябва да направите няколко настройки.

Първо пускане в експлоатация

Указание: Уредът е настроен при доставка на режим на рециркулация.

Възможни настройки:

- При режим на рециркулация при индикацията **CI7** се настройва стойността **0** (фабрична настройка).
- При режим на отработен въздух при индикацията **CI7** се настройва стойността **1**.

Промяна на индикатора за работа с отработен въздух

За режим на отработен въздух индикаторът на електронното управление трябва да се пренастрои в основните настройки.

1. Проверете дали уредът е свързан и изключен.
2. Включете уреда.
3. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа **⌚** за ок. 4 секунди. Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете диапазона за настройка, за да можете да видите отделните индикации.

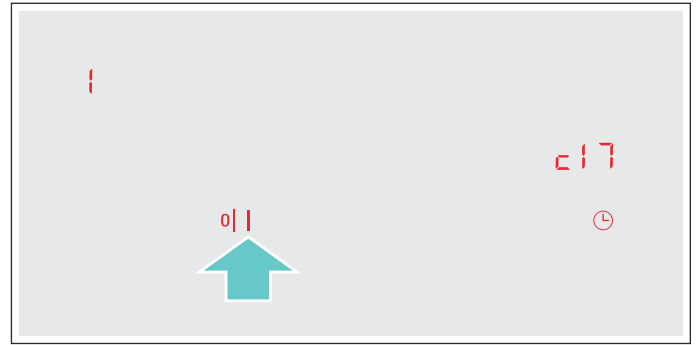
Информация за продукта	Индикация
Индекс на клиентската служба (KI)	01
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	95
Фабричен номер 2	05

4. Ако докоснете отново символа **⌚**, ще достигнете до основните настройки. На дисплеите светват **CI** и **0** като предварителна настройка.



5. Докосвайте символа **⌚** повторно докато **CI7** не се появи.

6. В зоната за настройка изберете настройката **1**.



7. Докоснете символа **⌚** за минимум 4 секунди. Настройките се запамятват.
8. Изключете уреда с главния превключвател, за да напуснете основните настройки.

За режим с отработен въздух индикаторът на електронното управление трябва да се пренастрои.

Промяна на индикатора за работа с циркулиращ въздух

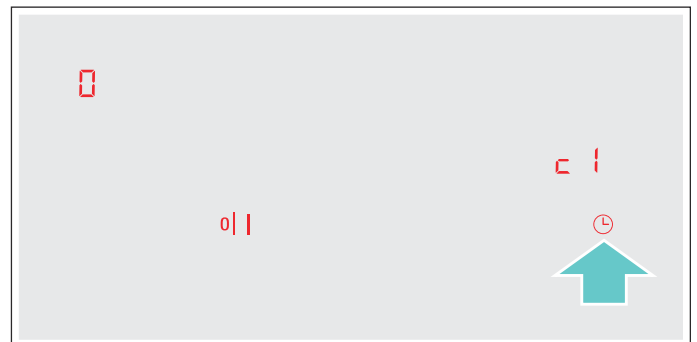
Уредът е настроен при доставка на режим на рециркулация.

Ако настройките са променени, процедирайте както следва, за да настроите индикацията на електронното управление в основните настройки за режим на рециркулация.


1. Проверете дали уредът е свързан и изключен.
2. Включете уреда.
3. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа **⌚** за ок. 4 секунди. Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете диапазона за настройка, за да можете да видите отделните индикации.

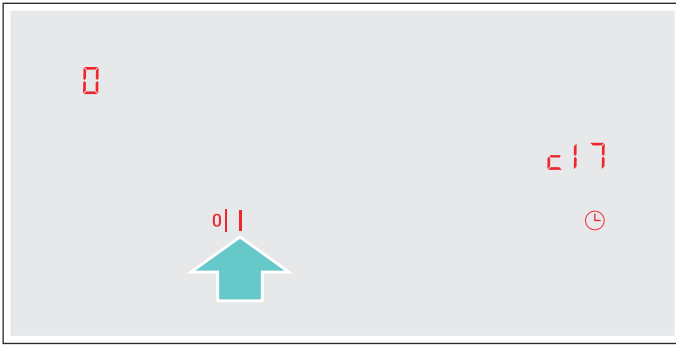
Информация за продукта	Индикация
Индекс на клиентската служба (KI)	01
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	95
Фабричен номер 2	05


4. Ако докоснете отново символа **⌚**, ще достигнете до основните настройки. На дисплеите светват **CI** и **0** като предварителна настройка.



5. Докосвайте символа **⌚** повторно докато **CI7** не се появи.

6. В зоната за настройка изберете настройката .



7. Докоснете символа  за минимум 4 секунди. Настройките се запаметяват.
8. Изключете уреда с главния превключвател, за да напуснете основните настройки.

За режим с циркулация на въздуха индикаторът на електронното управление трябва да се пренастрои.

Обслужване на уреда

В тази глава можете да прочетете как се настройва котлон. В таблицата ще откриете степените и времената за готвене за различни ястия.


Предупреждение – Опасност от изгаряне!


Капакът на филтъра от метал се нагрива много бързо върху готварския плот. Никога не поставяйте капака на филтъра върху готварския плот. Не поставяйте тенджери върху капака на филтъра и не оставяйте върху него други горещи предмети.

Указание: При началото на готвенето включете абсорбатора и едва няколко минути след края на готвенето го изключете. Така най-ефективно се отстранява парата от кухнята.

Включване и изключване на готварския плот

Включете и изключете готварския плот с главния превключвател.

Включване: Докоснете символа . Прозвучава сигнал. Спадащите към котлоните символи и функциите, които към този момент са на разположение, светят. Готварският плот е готов за работа.

Изключване: Докоснете символа  докато индикаторите не угаснат. Индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлоните са достатъчно охладени.

Указание

- Готварският плот се изключва автоматично, когато всички котлони са изключени в продължение на повече от 30 секунди и проветрението е изключено.
- Избраните настройки остават запаметени през първите 4 секунди след изключването на готварския плот. Ако през това време отново го включите, готварският плот ще започне работа с предишните настройки.

Настройка на котлон

Чрез зоната за настройка настройте желаната степен за готвене.

Степен на готвене 1 = най-ниска степен.


Степен на готвене 9 = най-висока степен.

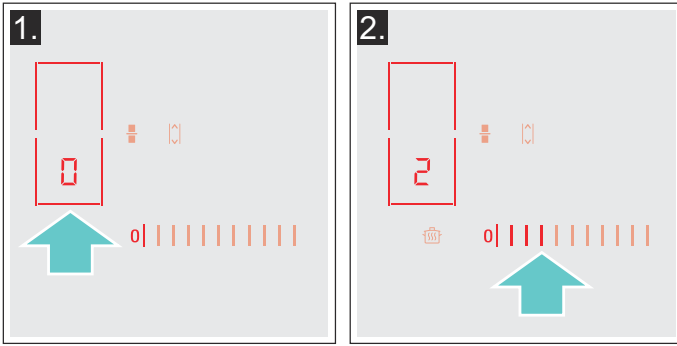
Всяка степен за готвене има междинна степен. Тя е обозначена с 5.

Указание: Левите котлони се настройват в левия диапазон за настройка, а десните се настройват в десния диапазон за настройка.

Избор на котлон и степен на готвене

Готварският плот трябва да е включен.

1. Докоснете символите □ и □ на желания котлон. Индикаторът  свети по-ярко.
2. Премахнете пръста си през съответния диапазон за настройка докато желаната степен на готвене не светне.




Степента на готвене е настроена.

Смяна на степента на готвене

Изберете котлон и настройте желаната степен на готвене в полето за програмиране.

Изключване на котлон

Изберете котлон и докоснете  в диапазона на регулиране. Котлонът се изключва. Индикаторът за остатъчна топлина свети докато котлонът е още горещ.

Указание

- Ако върху нагревателната зона не е поставен съд за готвене, избраната степен на мощност примигва. След известно време нагревателната зона изгасва.
- Ако върху нагревателната зона е поставен съд за готвене, преди да е включен плотът, наличието му ще бъде отчетено 20 секунди след натискане на главния прекъсвач и нагревателната зона автоматично ще се избере. След като бъде избрана, имате 20 секунди да посочите степента на мощност, в противен случай нагревателната зона ще се изключи.

Включване и изключване на проветрението



Указание: Винаги нагласяйте силата на работа спрямо актуалните дадености. При силна кухненска пара избирайте висока степен на мощност.



Указание: Ако няма наличен метален филтър за мазнина, проветрението не може да се включи. Поставете металния филтър за мазнина. Функциите на готварските плотове са на разположение и без метален филтър за мазнина. → "Почистване" на страница 41


Указание: Не блокирайте с предмети отворите за проветрение. Не поставяйте предмети върху капака на филтъра. В противен случай мощността на проветрението се редуцира.

Указание: Когато включите проветрението, дясната зона на настройка вече не е налична. С лявата зона за настройка променете степента на мощност на проветрението.

Включване на проветрение

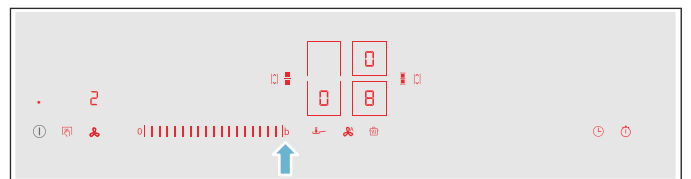
Указание: Ако символите  и  не са на разположение, поставете правилно металния филтър за мазнина.

Символите  и  не са на разположение. Вентилацията може да се включва.



1. Докоснете символа . Вентилацията стартира на степен на мощност 2. Настроената степен на мощност се показва на индикатора и в левия диапазон на настройка. Десният диапазон на настройка не е наличен.

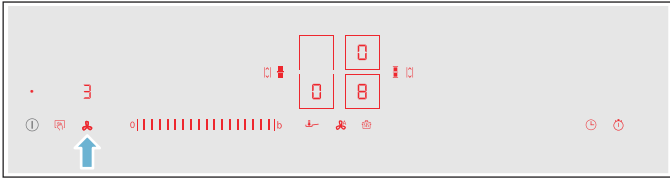
Указание

- Степените на готвене не могат да се променят по време на настройка на степен на мощност на вентилатора.
 - По време на период от няколко секунди може да се избере степен на мощност за проветрение. След това зоната за настройка отново може да се използва за настройка на степените на готвене.
2. В диапазона на настройка изберете желаната степен на мощност. Настроената степен на мощност се показва на индикатора и в левия диапазон на настройка.







Настройване на степента на мощност

1. Докоснете символа .
Вентилацията стартира на степен на мощност .
Настроената степен на мощност се показва на индикатора и в левия диапазон на настройка. Десният диапазон на настройка не е наличен.
2. В левия диапазон на настройка изберете желаната степен на мощност.
Настроената степен на мощност се показва на индикатора и в левия диапазон на настройка.



Изключване на проветрение

Ако желаете да изключите уреда, докоснете символа . Ако желаете да изключите само проветрението, процедирайте както следва:



1. Докоснете символа .
2. Изберете символа  в зоната за настройка.
3. Докоснете символа , за да смените към зоната за настройка на готварския плот.



Указание: В зависимост от избраните основни настройки допълнителният ход започва след изключване на уреда.

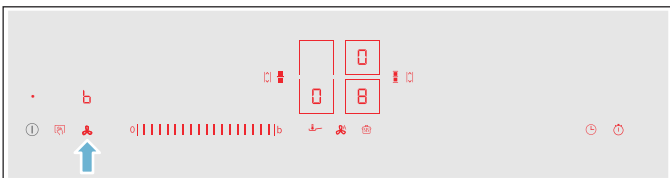
Интензивна степен


Активирайте при силно образуване на миризми или пари интензивната степен. При това абсорбаторът работи за кратко време с максимална мощност. След малко той превключва самостоятелно на по-ниска степен.

Включване

1. Докоснете символа .
2. Докоснете символа .



Символът  и символите на левия диапазон на настройка светят. На дисплея се показва . Интензивната степен е активирана.



Указание: След 8 минути уредът самостоятелно превключва на степен на мощност .

Указание: След няколко секунди отново се показва зоната за настройка за степените на готвене.

Изключване

1. Докоснете символа .
2. През следващите секунди плъзнете пръст през зоната за настройка докато не се покаже степен на мощност  или друга степен на мощност.

Автоматичен старт


В зависимост от избраните основни настройки са възможни следните опции, ако се избере степен на мощност на дадена готварска зона:


- Проветрението не стартира.
- Проветрението стартира в степента на мощност, която е избрана от сензора.
- Проветрението стартира на зададената степен на мощност.

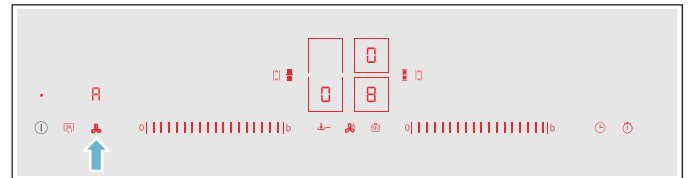
В основните настройки избирате желаната опция. Освен това в основните настройки можете да напаснете чувствителността на сензора.

Автоматичен режим със сензорно управление


Включване

Докоснете символа .

Оптималната степен на мощност се настройва автоматично с помощта на сензор. На дисплея се показва .



Изключване

Докоснете символа .

В индикацията за поле се показва последно настроената от сензора степен на мощност. Автоматичният режим е изключен.

Указание: Вентилаторът се изключва автоматично, ако качеството на стайния въздух падне под определено ниво.



Функция за движение по инерция

Функцията за движение по инерция оставя системата за проветрение да работи няколко минути след изключването. Така се отстранява все още наличната кухненска пара. След това системата за проветрение се изключва автоматично.

В основните настройки можете да изберете следните опции за допълнителния ход:

- Деактивиране на допълнителния ход
- Активирайте автоматичната функция с управляван от сензора допълнителен ход
- Активирайте допълнителния ход за установено времетраене в установена степен на мощност

Указание: Ако минимум една готварска зона е включена за минимум една минута, допълнителният ход автоматично се включва.

Ако автоматичната функция с управляван от сензора допълнителен ход е активирана, по време на допълнителния ход символите  и  светят.

Изключване

Докоснете символа .

Функцията за движение по инерция се прекратява веднага.

Ако едно от следните условия е налице, функцията за допълнителен ход се изключва:

- Времето за допълнителен ход е изтекло.
- Уредът отново се включва.
- Сензорът установява при активирана автоматична функция с управляван от сензор допълнителен ход съответното качество на стайния въздух.

Препоръки за готвене

Препоръки

- При загряване на пюре, крем супи и гъсти сосове разбърквайте от време на време.
- За предварително загряване настройте степен на готвене 8 - 9.
- При печене с капак намалете степента на готвене когато между капака и готварския съд започне да излиза пара. За добър резултат при готвенето не е нужно излизане на пара.
- След печенето дръжте кухненските съдове затворени до сервирането.
- За печене с тенджера под налягане спазвайте указанията на производителя.
- Не печете ястията твърде дълго, за да запазите хранителната стойност. С кухненския часовник може да се настрои оптималното време на печене.
- За по-здравословно готвене трябва да се избягва димящото олио.
- За запичане на ястия последните трябва да се пекат едно след друго на малки порции.
- Кухненските съдове могат да се нагреят до високи температури при печенето. Използването на ръкохватки е препоръчително.
- Препоръки за енергийно ефикасно готвене ще откриете в глава → "Опазване на околната среда"

Таблица за печене

В таблицата се показва коя степен на готвене е подходяща за всяко ястие. Времето на готвене може да варира според вида, теглото, дебелината и качеството на храните.

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Разтапяне		
Шоколад, кувертюра	1 - 1.5	-
Масло, мед, желатин	1 - 2	-
Загряване и поддържане топло		
Яхния, напр. леща яхния	1.5 - 2	-
Мляко*	1.5 - 2.5	-
Загряване на наденички във вода*	3 - 4	-
Размразяване и затопляне		
Спанак, дълб.замр.	3 - 4	15 - 25
Гулаш, дълб.замр.	3 - 4	35 - 45
Сваряване, кипване		
Картофени топчета*	4.5 - 5.5	20 - 30
Риба*	4 - 5	10 - 15
Бял сос, напр. сос бешамел	1 - 2	3 - 6
Разбити сосове, напр. сос Беарнез, сос Холандез	3 - 4	8 - 12
* Без капак		
** Обръщайте няколко пъти		
***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5		

	Степен за готвене	Време на готвене (мин.)
Варене, задушаване на пара, задушаване		
Ориз (с двойно количество вода)	2.5 - 3.5	15 - 30
Мляко с ориз***	2 - 3	30 - 40
Варени картофи (с обелките)	4.5 - 5.5	25 - 35
Варени картофи (без обелките)	4.5 - 5.5	15 - 30
Тестени изделия, варива*	6 - 7	6 - 10
Яхния	3.5 - 4.5	120 - 180
Супи	3.5 - 4.5	15 - 60
Зеленчуци	2.5 - 3.5	10 - 20
Зеленчуци, замразени	3.5 - 4.5	7 - 20
Приготвяне в тенджера под налягане	4.5 - 5.5	-
Задушаване (месо)		
Руладини	4 - 5	50 - 65
Задушено месо	4 - 5	60 - 100
Гулаш***	3 - 4	50 - 60
Задушено / печено с малко олио**		
Шницел, натюр или паниран	6 - 7	6 - 10
Шницел, замразен	6 - 7	8 - 12
Котлет, натюр или панирано**	6 - 7	8 - 12
Пържоли (3 см дебели)	7 - 8	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)**	5 - 6	10 - 20
Птичи гърди, дълб. замр.**	5 - 6	10 - 30
Кюфтета (3 см дебелина)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Хамбургер (2 см дебел)**	6 - 7	10 - 20
Риба и филе от риба, натюр	5 - 6	8 - 20
Риба и филе от риба, панирано	6 - 7	8 - 20
Риба, панирана и дълб. замр., напр. пърж. рибени пръчици	6 - 7	8 - 15
Скариди	7 - 8	4 - 10
Сотиране на зеленчуци и гъби, пресни	7 - 8	10 - 20
Ястия на тиган, зеленчуци, месо на лентички по азиатски	7 - 8	15 - 20
Ястия на тиган, замразени	6 - 7	6 - 10
Палачинки (изпичане една след друга)	6.5 - 7.5	-
Омлети (печене един след друг)	3.5 - 4.5	3 - 6
Яйца на очи	5 - 6	3 - 6
Пържене във фритюрник* (150-200 г на проция в 1-2 л олио, пържене на порции)		
Замразени продукти, напр. пържени картофи, пилешки нъгети	8 - 9	-
Крокети, замразени	7 - 8	-
Месо, напр. пилешки части	6 - 7	-
Риба, панирана или в бирено тесто	6 - 7	-
Зеленчуци, гъби, панирани или в бирено тесто, темпура	6 - 7	-
Дребни сладки, напр. бухтички/берлински понички, плодове в бирено тесто	4 - 5	-
* Без капак		
** Обръщайте няколко пъти		
***Предварител. затопляне на степен на котлона 8 - 8.5		

Гъвкава зона

Според нуждата може да се използва като отделен котлон или като два отделни котлона.

Състои се от четири индуктора, които функционират независимо един от друг. Когато гъвкавата готварска зона работи, се активира само зоната, която е покрита от готварския съд.

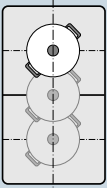
Съвети за използване на съдовете

За да се осигури добро разпознаване на съда и разпределение на топлината, препоръчваме да поставяте съда точно в центъра:

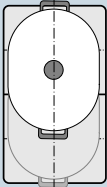
Като един-единствен котлон



Диаметърът е по-малък или равен на 13 см. Поставете готварския съд на една от четирите позиции, които се виждат на илюстрацията.

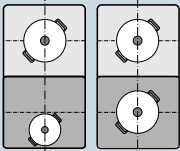


Диаметърът е над 13 см. Поставете готварския съд на една от трите позиции, които се виждат на илюстрацията.



Когато готварският съд изисква повече от един котлон, поставете го в началото на горния или долния ред на гъвкавата готварска зона.

Като два независими котлона




Предният и задният котлон с по два индуктора могат да се използват независимо един от друг. Настройте за всеки отделен котлон желаната степен на готвене. Върху всеки котлон използвайте само един готварски съд.

Като един-единствен котлон

Гъвкавата готварска зона се активира като единствен котлон.

Активиране


1. Изберете гъвкавата готварска зона със символа .
2. В диапазона на регулиране изберете съответната степен на готвене.

Гъвкавата готварска зона е активирана.

Смяна на степента на готвене


Изберете котлона и променете степента на готвене в съответния диапазон за настройка.

Добавяне на нов съд

Поставете новия готварски съд, изберете котлона от гъвкавата готварска зона и след това два пъти докоснете символа . Новият съд се разпознава и преди това избраната степен на готвене остава.

Указание: Ако съдът се измести върху използвания котлон или се повдигне от него, готварският плот стартира автоматично търсене и преди това избраната готварска степен остава.

Деактивиране



Докоснете символа .

Гъвкавата готварска зона е деактивирана. Двата котлона продължават да функционират като два независими котлона.

Като два независими котлона

Гъвкавата готварска зона може да се използва като два независими котлона.


Разделяне на котлоните

1. Докоснете символа .
2. Изберете желания котлон със символа .
3. В диапазона на регулиране изберете съответната степен на готвене. Котлонът е активиран.

Указание

- Когато готварският плот се изключи и след това се включи отново, гъвкавата готварска зона се използва отново като отделен котлон.
- Консултирайте се с глава → "Основни настройки" за промяна на настройките за конфигурация на гъвкавата зона.

Свързване на двата котлона

Докоснете символа .

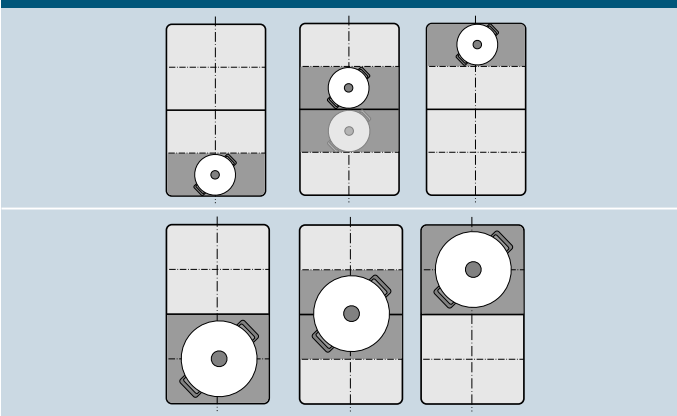
Гъвкавата готварска зона е активирана.

функция Move

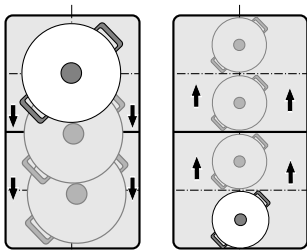
С тази функция се активира цялата гъвкава готварска зона, която е разделена на три части и чиито степени на готвене са предварително настроени.

Използвайте само един съд. Размерът на готварската зона зависи от използвания съд и неговото правилно позициониране.

Зони на готвене



Така даден съд може да се премести върху друга готварска зона с друга степен на готвене по време на процеса на готвене:



Предварително настроени степени на готвене:

Предна зона = степен на готвене **9**

Средна зона = степен на готвене **5**


Задна зона = степен на готвене **1.5**

Предварително настроените степени на готвене могат да се променят за всеки котлон независимо една от друга. Как можете да ги промените, ще научите в глава → "Основни настройки".

Указание

- Ако повече от един съд се разпознае върху гъвкавата готварска зона, функцията се деактивира.
- Ако готварският съд се премести в рамките на гъвкавата готварска зона или се повдигне, готварският плот стартира автоматично търсене и степента на готвене на зоната, в която е бил разпознат съда, се настройва.
- Допълнителна информация за размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона"

Активиране

1. Изберете едната от двете зони за готвене на гъвкавата зона за готвене.
2. Докоснете символа , той свети по-ярко. Гъвкавата зона за готвене се активира като единствен котлон. Степента на готвене на зоната, върху която се намира готварският съд, свети в индикатора на котлона.

Функцията е активирана.


Смяна на степента на готвене

Готварските степени на отделните зони на готвене могат да се променят по време на процеса на готвене. Поставете съда върху зоната на готвене и променете степента на готвене в диапазона на регулиране.


Указание

- Променя се само степента на готвене в зоната, върху която се намира съда.
- Ако функцията се деактивира, степените на готвене в трите зони на готвене се връщат до предварително настроените стойности.

Деактивиране

Докоснете символа . Той свети по-слабо.

Функцията е деактивирана.

Указание: Ако една от зоните на готвене се настрои на , функцията се деактивира в рамките на няколко секунди.

Времени функции





Вашият готварски плот разполага с три функции за таймер:

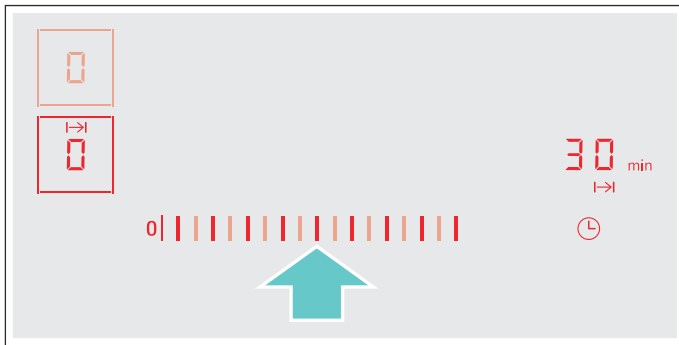
- Програмиране на времето на готвене
- Кухненски таймер
- Функция хронометър


Програмиране на времето на готвене

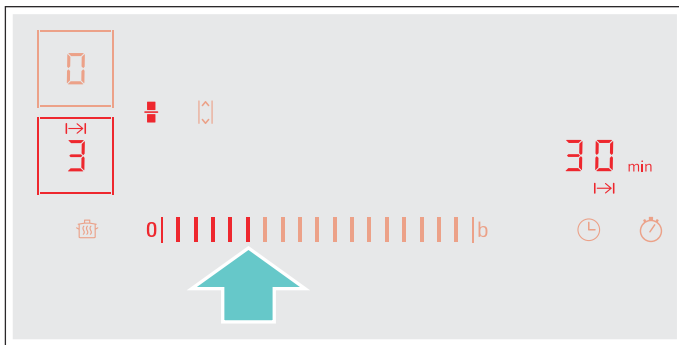
Котлонът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време.

Така се настройва:

1. Докоснете два пъти символа . В индикацията на таймера светят  и индикацията .
2. Изберете котлон. Индикаторът  свети.
3. През следващите 10 секунди настройте в диапазона на регулиране желаното време на готвене.



4. Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.
5. Изберете желаната степен на готвене.



Времето на готвене започва да тече.

Указание

- За всички котлони може автоматично да се настройва същото време на готвене. Настроеното време тече независимо за всеки един от котлоните. Информация за автоматичното програмиране на времето на готвене ще откриете в раздел **→ "Основни настройки"**
- Ако готварската зона е избрана като единствен котлон, то настроеното време за цялата готварска зона е еднакво.
- Ако при комбиниран котлон се избере функцията комбинирана зона или Move, настроеното време за трите котлона е еднакво.


Сензор за пържене


Ако за един котлон се програмира време на готвене и сензорът за пържене се активира, времето за готвене започва да тече едва когато избраната температурна степен бъде достигната.


Функции за готвене

Ако за даден котлон е програмирано време на готвене и е активирана една от функциите за готвене, настроеното време на готвене стартира едва когато температурата за избрания диапазон се достигне.



Промяна или изтриване на времето

Докоснете два пъти символа  и изберете котлона.


В диапазона на регулиране променете времето на готвене или настройте , за да изтриете програмираното време на готвене.

Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.


След изтичане на времето

Котлонът се изключва, индикацията  мига и котлонът показва . Прозвучава сигнал.

В индикацията на таймера мигат  и индикацията .

При докосване на символа  угасват индикаторите и се заглушава сигналния тон.

Указание





- Когато за няколко котлона е програмирано време на готвене, в индикатора на таймера се показва винаги най-краткото време на готвене.
- За извикване на остатъчното време на готвене на даден котлон докоснете два пъти символа  и изберете котлона.
- Можете да настроите време на готвене до **99** минути.

Кухненският таймер

Посредством кухненския таймер можете да настроите време до 99 минути.


Той функционира независимо от котлоните и другите настройки. Тази функция не изключва автоматично котлона.


Така се настройва


1. Докоснете символа . В индикацията на таймера светят  и индикацията .
2. Изберете в диапазона за настройка желаното време и потвърдете тази настройка като докоснете символа .

След няколко секунди времето започва да тече.



Промяна или изтриване на времето


Докоснете символа .

В диапазона на регулиране променете времето на готвене или настройте , за да изтриете програмираното време на готвене.

Докоснете символа , за да потвърдите избраната настройка.

След изтичане на времето

След изтичане на времето прозвучава сигнал. В индикацията на таймера мигат  и символа .



След докосване на символа  индикациите угасват.

Функция хронометър

Функцията хронометър показва изминалото време от активирането.



Тя функционира независимо от котлоните и другите настройки. Тази функция не изключва автоматично котлона.

Активиране

Докоснете символа . В индикатора на таймера светват .

Времето започва да тече.


Деактивиране

Докоснете символа . В индикацията на таймера се показват  и след това угасват.

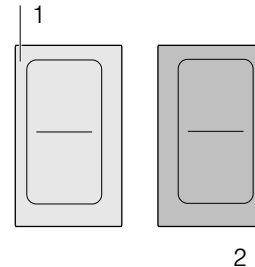
Функцията е деактивирана.

Указание: За деактивиране на хронометъра тази функция трябва да е избрана.

Функция PowerBoost



С функцията PowerBoost големи количества вода могат да се загряват по-бързо отколкото със степента на готвене .

Тази функция може да се активира за даден котлон винаги когато другият котлон от същата група не работи (вж. изображението).






Указание: В гъвкавата зона функцията Powerboost може да се активира и когато готварската зона се използва като единствен котлон.

Активиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа . Индикаторът  свети. Функцията е активирана.

Деактивиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа . Индикаторът  угасва и котлонът превключва обратно към степен на готвене . Функцията е деактивирана.

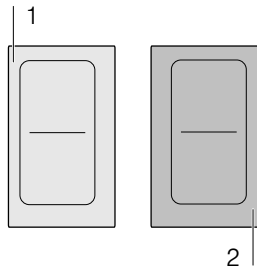
Указание: При определени обстоятелства функцията PowerBoost може да се изключи автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.

ShortBoost функция

С функцията ShortBoost готварският съд може да се загрее по-бързо отколкото със степента на готвене **9**.

След дезактивиране на функцията изберете подходящата степен на готвене за Вашите ястия.

Тази функция може да се активира за даден котлон винаги когато другият котлон от същата група не работи (вж. изображението).



Указание: При гъвкавата готварска зона Shortboost функцията може да се активира, ако тя се използва като единствен котлон.

Препоръки за употреба

- Използвайте винаги готварски съд, който преди това не е бил загрят.
- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Не използвайте съдове с тънко дъно.
- Никога не загревайте без надзор празен готварски съд, олио, масло или мазнина.
- Не поставяйте капак върху готварския съд.
- Поставете готварския съд централно върху котлона. Уверете се, че диаметърът на дъното на съда отговаря на размера на котлона.
- Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в раздел → "Индукционно нагряване"

Активиране

1. Изберете котлон.
2. Докоснете два пъти символа **b**.
Индикаторът **b** свети.
Функцията е активирана.

Дезактивиране


1. Изберете котлон.
2. Докоснете символа **b**.
Индикаторът **b** угасва и котлонът превключва обратно към степен на готвене **9**.
Функцията е дезактивирана.

Указание: При определени обстоятелства функцията ShortBoost може да се дезактивира автоматично, за да се предпазят елементите на електрониката във вътрешността на готварския плот.


Функция за запазване на топлина

Тази функция е подходяща за разтопяване на шоколад или масло и за запазване на ястията топли.

Активиране

1. Докоснете символа .
2. Изберете през следващите 10 секунди желания котлон.
Индикаторът **L** свети.
Функцията е активирана.

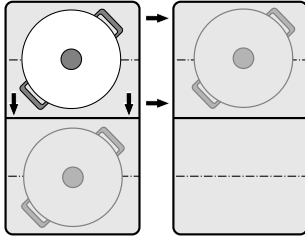
Дезактивиране

1. Докоснете символа .
2. Изберете котлон.
Индикацията **L** угасва. Котлонът се изключва и светва индикатор за остатъчна топлина.
Функцията е дезактивирана.

Предаване на настройки

С тази функция степента на котлона, програмираното време на готвене и избраната функция на готвене на даден котлон могат да се пренесат върху друг.

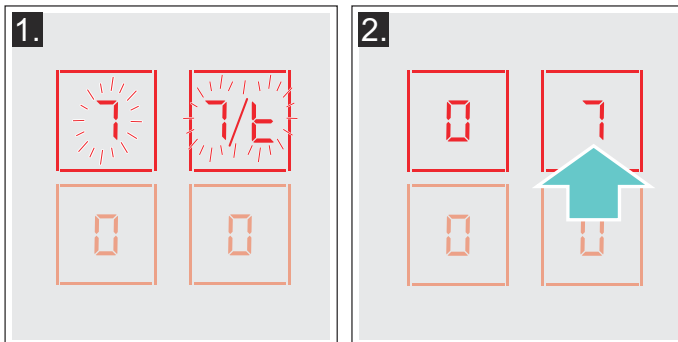
За да прехвърлите настройките, преместете готварския съд от включения котлон на друг котлон.



Указание: Допълнителна информация за правилното позициониране на готварските съдове ще намерите в глава → "Гъвкава зона"

Активиране

1. Изместете съда от включения котлон на друг котлон. На първоначалния котлон мига степента на готвене. Съдът се разпознава и в индикацията на новия котлон мигат преди това избраната степен на готвене и символа $\frac{7}{\text{t}}$.
2. Изберете новия котлон, за да потвърдите настройките. Степента на котлона на първоначалния котлон се настройва на 0.



Настройките са предадени на новия котлон.

Указание

- Изместете готварския съд на котлон, който не е включен, който още не сте настройвали предварително или на който преди това няма друг готварски съд.
- Функциите PowerBoost или ShortBoost могат да се прехвърлят отляво надясно или отдясно наляво, ако няма активен котлон.
- Ако нов готварски съд е поставен върху друг котлон преди да се потвърдят настройките, тази функция е готова за използване за двата готварски съда.
- Ако няколко съда се изместят, функцията е готова за използване само за последния от изместените съдове.

Функции готварски помощник

С функциите готварски помощник готвенето става много лесно и винаги получавате оптимален резултат. Препоръчаните степени на температура са подходящи за всеки вид готвене.

Те позволяват процеси без прекомерно завирание и обещаваат перфектни резултати от варене и пържене.

Сензорите измерват по време на целия процес на готвене температурата на тенджерата или тигана. При това мощността перманентно се регулира и се поддържа правилната температура.

Ако избраната температура се достигне, ястието може да се добави. Ястията не прегряват, нищо не кипва.

Котлоните, които разполагат със сензор за пържене, са обозначени със символа за сензор за пържене.

Функциите за готвене са на разположение за всички котлони, ако е налице безкабелен сензор за температура.

В тази глава ще получите информация за:

- Видове функции асистент за готвене
- Подходящ съд за готвене
- Сензори и аксесоари за сензори
- Функции и степени на котлона
- Препоръчани ястия
- Подготовка и грижа за безкабелния сензор за температура

Видове функции асистент за готвене

С функциите готварски помощник за всяко ястие може да се избере най-подходящия вид на приготвяне.

Таблицата показва различните налични настройки за функциите за асистентите за готвене:

Функции готварски помощник	Степени на температура	Готварски съдове	Налично за	Активирани
Сензор за пържене				
Задушаване/печене с малко мазнина	1, 2, 3, 4, 5			
Функции за готвене				
Загряване / поддържане топло	1/70 °C		Всички котлони	
Приготвяне на бавен огън	2/90 °C		Всички котлони	
Варене	3/100 °C		Всички котлони	
Приготвяне в тенджерата под налягане	4/120 °C		Всички котлони	
Пържене с много олио в тенджерата*	5/170 °C		Всички котлони	

*Предварително загряване с капак и пържене без капак.

Ако готварският плот няма безкабелен сензор за температура, той може да се получи впоследствие в специализираната търговска мрежа или от нашата техническа служба обслужване на клиенти.

Подходящ съд за готвене

Изберете котлона, който най-добре отговаря на диаметъра на дъното на съда и поставете готварския съд централно върху котлона.

Функциите за готвене не са подходящи за пържене в тиган, както това става с BratSensor.

Има тигани, които са оптимално подходящи за сензора за пържене. Могат допълнително да се получат в специализираната търговска мрежа или от нашата техническа служба обслужване на клиенти. Винаги посочвайте съответния референтен номер:

- HZ390210 тиган с диаметър от 15 см.
- HZ390220 тиган с диаметър от 19 см.
- HZ390230 тиган с диаметър от 21 см.

Тези тигани са с антизалепващо покритие, така че е възможно пържене с малко олио.

Указание

- Сензорът за пържене е специално настроен за този вид и размер тигани.
- При гъвкавите готварски зони може да се случи така, че BratSensor при отклоняващ се размер на тигана или лошо разположен тиган да не се активира. Вж. глава → "Гъвкава зона".
- Другите тигани могат да се прегреят и температурата може да се настрои под или над избраната степен. Първо изпробвайте най-ниската степен на температура и според нуждата променете.

За функциите за готвене е подходящ всеки готварски съд, който може да се използва за индукционно готвене. Информация за готварския съд, който е подходящ за индукция, ще намерите в глава → "Индукционно нагряване".

В таблицата за функции за готварски помощник ще откриете подходящия готварски съд за всяка функция.

Сензори и аксесоари за сензори

Сензорите измерват по време на целия процес на готвене температурата на тенджерата или тигана. Така мощността се регулира с по-висока точност и се запазва правилната температура.

Вашият готварски плот разполага с две различни системи за измерване на температурата:

- Сензор за пържене: Под готварския плот се намират сензорите за температура. Те контролират температурата на дъното на тигана.
- Функции за готвене: Безкабелен сензор за температура предава температурата на готварската тенджера до панела за обслужване. Поставя се върху готварската тенджера.

За да използвате функциите за готвене, се нуждаете от безкабелен сензор за температура.

Ако към Вашия готварски плот не е приложен безкабелен сензор за температура, можете да си набавите такъв допълнително в специализираната търговска мрежа или от нашата служба за обслужване на клиенти при посочване на референтния номер HZ39050.

Информация за безкабелния сензор за температура ще откриете в раздел → "Подготовка и рижа за безкабелния сензор за температура"

Функции и степени на котлона

Сензор за пържене

Със сензора за пържене можете да пригответе ястия в тигана с малко олио.

Котлоните с тази функция са обозначени със символа за сензора за пържене.

Предимства

- Котлонът нагрява само когато е необходимо. Това пести енергия. Олиото и мазнината не прегреват.
- Ако празният тиган е достигнал оптимална температура за добавяне на олиото и ястието, прозвучава сигнал.

Указание



- Не поставяйте капак върху тигана, в противен случай регулаторът не функционира. Обаче можете да използвате предпазно решето срещу пръскане, за да избегнете пръските мазнина.
- Използвайте подходящи за пържене олио или мазнина. Ако се използват масло, маргарин, студено пресован зехтин или свинска мас, настройте степен на температура 1 или 2.
- Никога не загревайте тиган с или без ястия без надзор.
- Ако котлонът има по-висока температура от готварския съд или обратно, сензорът за температура не е правилно активиран.
- За пържене с много олио в тенджерата винаги използвайте функциите за готвене. "Пържене с голямо количество олио в тенджерата", степен на котлона 5.

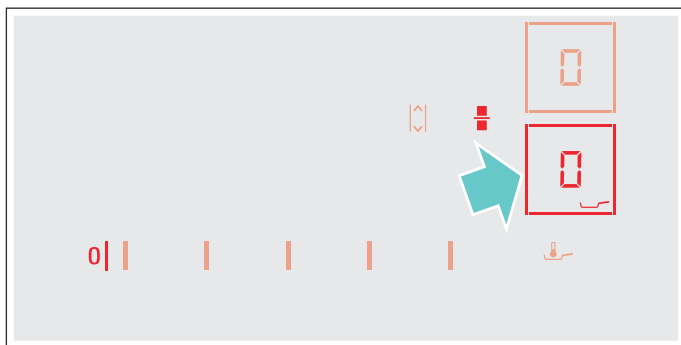
Степени на температура

Степен на температура	Подходящо за
1 много ниско	Приготвяне и консервиране на сосове, задушаване на зеленчуци и печене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин.
2 ниско	Пържене на ястия със зехтин върджин екстра, масло или маргарин, напр. омлети.
3 ниско - средно	Печене на риба и груби ястия, напр. топчета от кайма и наденички.
4 средно - високо	Печене на пържоли, средно или добре изпечени, дълб. замр., панирани и фини ястия, напр. шницел, рагу и зеленчуци.
5 високо	Печене на ястия при високи температури, напр. пържоли, алангле, картофени кюфтета и печени картофи.

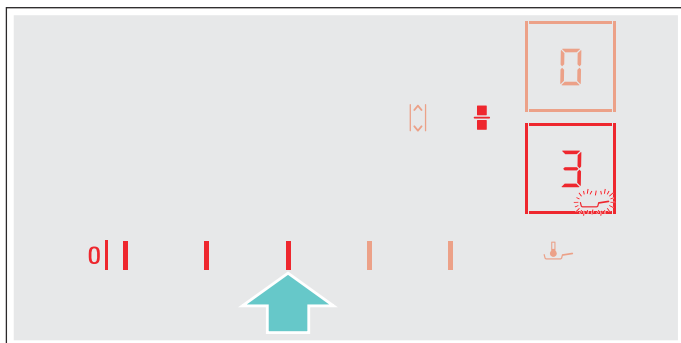
Така се настройва

Изберете подходящата степен на температура от таблицата. Поставете празния тиган върху котлона.

1. Докоснете символа .
2. Изберете котлон. В индикацията на котлоните свети индикацията .



3. През следващите 10 секунди в зоната за настройка изберете желаната степен на температура.




Функцията е активирана.

Символът за температура  мига докато температурата за пържене не се достигне. Прозвучава сигнал и символът за температура престава да мига.

4. След достигане на температурата за пържене, поставете в тигана първо олио и след това ястията.

Указание: Обръщайте ястията, за да не загорят.

Изключване на сензора за пържене

Докоснете символа  и изберете котлона. Котлонът се изключва и светва индикатор за остатъчна топлина.

Функции за готвене

С тези функции можете да загрявате хранителни продукти, както и да ги готвите, варите, да варите с тенджерата под налягане или да пържите в тенджерата с обилно количество олио при контролирана температура.

Тези функции са на разположение за всички котлони.

Предимства

- Котлонът нагрива само когато е необходимо. Това пести енергия. Олиото и мазнината не прегряват. Температурата се контролира постоянно. Изкипяване на храните се предотвратява. Температурата не трябва да се регулира допълнително.
- Сигнал посочва когато водата или олиото са достигнали оптимална температура, за да поставите ястието. Ако още от началото трябва да се добави ястие, ще видите това в таблицата.

Указание

- Използвайте тенджери и тигани с равно дъно. Не използвайте тенджер и тигани с тънко или деформирано дъно.
- Напълнете тенджерата толкова, че височината на съдържанието да е над силиконовата лепенка отвън на тенджерата.
- Използвайте сензора за пържене за пържене с малко количество мазнина.
- Поставете готварския съд така, че сензорът за температура да сочи към страничната външна част на готварския плот.
- Не сваляйте сензора за температура от тенджерата по време на процеса на готвене. Когато процесът на готвене завърши, могат да се избират функции и за друг котлон.
- След готвене извадете сензора за температура от тенджерата. Внимание, сензорът за температура може да е много горещ.

Температурни диапазони и степени

Функции за готвене	Степен на температура	Температурен диапазон	Подходящо за
Загриване, поддържане топло	1/70 °C	60 - 70 °C	напр. супи, пунш
Приготвяне на бавен огън	2/90 °C	80 - 90 °C	напр. ориз, мляко
Варене	3/100 °C	90 - 100 °C	напр. фиде, зеленчуци
Приготвяне в тенджерата под налягане	4/120 °C	110 - 120 °C	напр. пиле, яхния.
Пържене с много олио в тенджерата	5/170 °C	170 - 180 °C	напр. донъти, топчета от кайма

Съвети за готвене с функциите за готвене

- Функция Затопляне/подгриване: Порции дълбоко замразени продукти, напр. спанак. Поставете продукта за дълбоко замразяване в готварския съд. Добавете посоченото от производителя количество вода. Покрийте готварския съд и изберете степен 1/70 °C. Разбърквайте от време на време.
- Функция приготвяне на бавен огън: сгъстяване на ястия, напр. сосове. Оставете ястието да заври с препоръчаната температура. След сгъстяване го оставете на степен 2/90 °C
Ако прозвучи сигнал, пазете ястието топло на тази степен за нужното време.
- Функция готвене: Загрейте вода със затворен капак. Не излиза от тенджерата. Избиране на степен на температура 3/100 °C.
- Функция варене в тенджерата под налягане: Спазвайте препоръките на производителя. След сигналния тон продължете за препоръчаното време. Избиране на степен на температура 4/120 °C.
- Функция Пържене с много олио в тигана: Загрейте олиото при затворен капак. Свалете капака след сигналния тон и добавете ястието. Избиране на степен на температура 5/170 °C.

Указание

- Винаги гответе със затворен капак. Изключение: "Пържене с много олио в тенджерата", температурна степен 5/170 °C.
- Ако не последва акустичен сигнал се уверете, че върху тенджерата има капак.
- Не нагривайте олиото без надзор. Използвайте подходящи за пържене олио или мазнина. Не използвайте смес от различни мазнини за пържене, напр. олио с мас. Горещите смеси мазнина могат да се разпенят.
- Ако резултатът от готвенето не е удовлетворителен, напр. при варене на картофи, следващият път използвайте повече вода, но запазете препоръчителната степен на температура.

Настройка на точка на завиране

Точката, в която водата завира, зависи от надморската височина на Вашето населено място. Ако водата ври твърде силно или твърде слабо, точката на варене може да се настрои. При това трябва да се процедира по следния начин:

- Изберете основна настройка **c 4**, вж. глава → "Основни настройки"
- Основната настройка е стандартно настроена на 3. Ако живеете на надморска височина между 200 и 400 м, не е нужна настройка на точката на завиране, в противен случай изберете настройката, която е посочена в следната таблица за съответната височина:



Височина	Стойност на настройка c 4
0 - 100 м.	1
100 - 200 м.	2
200 - 400 м.	3*
400 - 600 м.	4
600 - 800 м.	5
800 - 1000 м.	6
1000 - 1200 м.	7
1200 - 1400 м.	8
Над 1400 м.	9
* Основна настройка	


Указание: Температурната степен 3/100 °C е достатъчна за ефикасно готвене, ако водата не кипи твърде силно. Ако все пак не сте доволни от резултата от готвенето, можете да промените настройката на точката на завиране.

Свързване на безкабелния сензор за температура с панела за обслужване

Преди първата употреба на функциите за готвене трябва да се установи свързване между безкабелния сензор за температурата и панела за обслужване.

За да свържете безкабелния сензор за температура с панела за обслужване, процедирайте както следва:

1. Изберете основна настройка **c 14**, вж. глава → "Основни настройки"
Индикаторът на един от котлоните и индикаторът — светят. Зоните на настройка се изключват.
2. Изберете котлона, чийто индикатор свети. Прозвучава сигнал. Индикаторът  премигва.
3. В рамките на 30 секунди натиснете символа  на безкабелния сензор за температурата. След няколко секунди на индикатора на котлона се появява събитието за свързване на сензора за температурата с панела за обслужване.


Резултат	
	Безгрешно свързване
1	Грешно свързване: поради грешка при предаване.
2	Грешно свързване: поради грешка на сензора за температура.

- След като сензорът за температура се свърже безгрешно с панела за обслужване, функциите за готвене са на разположение.



- Грешно свързване вследствие на повреда на температурния сензор може да възникне поради следните причини:
 - Грешка в Bluetooth комуникацията.
 - Символът върху сензора за температурата не е бил натиснат в рамките на 30 секунди след избора на котлон.
 - Батерията на сензора за температура е изтощена.
 Нулирайте безкабелния сензор за температура и отново извършете процедурата по свързване.
- При грешно свързване поради грешка при предаването извършете отново процедурата по свързване.

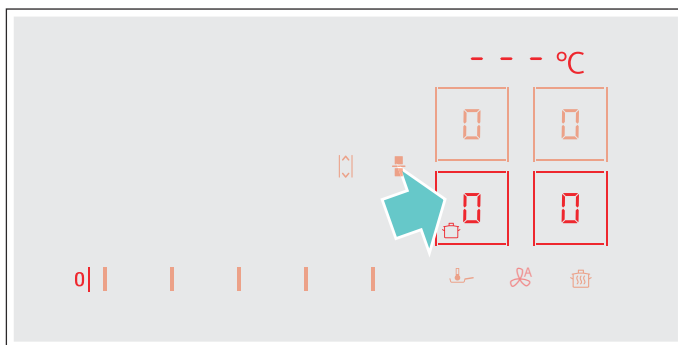
Ако свързването продължава да е грешно, обърнете се към техническата служба за обслужване на клиенти.

Нулиране на безкабелния сензор за температура

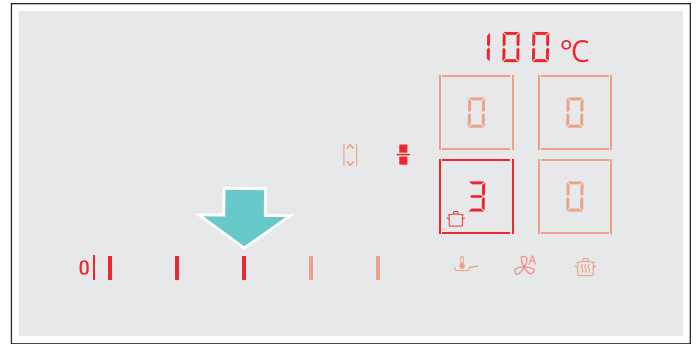
1. Докоснете символа  за ок. 8-10 секунди. През това време светодиодният индикатор на сензора за температура светва три пъти. При третото светване на светодиода нулирането започва. В този момент свалете пръста от символа. Когато светодиодът угасне, безкабелният сензор за температура е нулиран.
2. Повторете процедурата по свързване от точка 2.

Така се настройва


1. Закрепете сензора за температура върху тенджерата, вж. глава → "Подготовка и рижа за безкабелния сензор за температура"
2. Поставете тенджерата с достатъчносточности върху желаниа котлон и винаги затваряйте с капак.
3. Натиснете символа  върху безкабелния сензор за температура. На панела за обслужване свети индикаторът  за всички котлони.
4. Изберете котлона, върху който се намира тенджерата със сензора за температура.



5. Изберете подходящата степен на температура от таблицата.




Функцията е активирана.

Символът за температура  мига докато водата или олиото не са достигнали съответната температура, за да се постави храната. Прозвучава сигнал и символът за температура престава да мига.

6. Свалете капака след сигналния тон и добавете ястието. По време на процеса на готвене дръжте тенджерата затворена.

Указание: При функцията "Пържене с много олио в тенджерата" не покривайте тенджерата.

Изключване на функциите за готвене

Изберете котлона и настройте в зоната за настройка на . Котлонът се изключва и се показва индикатор за остатъчна топлина.

Указание: За да активирате отново готварските функции, изчакайте ок. 10 секунди.

Препоръчани ястия

Следната таблица показва избор от ястия и е сортирана по хранителни продукти. Температурата и времето на готвене зависят от количеството, състоянието и качеството на хранителните продукти.

Месо	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Шницел, натюр или паниран	Сензор за пържене	4	6 - 10
Филе	Сензор за пържене	4	6 - 10
Котлети*	Сензор за пържене	3	10 - 15
Кордон бльо, виенски шницел*	Сензор за пържене	4	10 - 15
Пържола, алангле (3 см дебела)	Сензор за пържене	5	6 - 8
Пържола, средно или добре изпечена (3 см дебела)	Сензор за пържене	4	8 - 12
Птичи гърди (2 см дебели)*	Сензор за пържене	3	10 - 20
Наденички, варени или сурови*	Сензор за пържене	3	8 - 20
Хамбургер, месни кюфтенца, пълнени топчета с месо*	Сензор за пържене	3	6 - 30
Леберкез	Сензор за пържене	2	6 - 9
Кълцано месо, гирос	Сензор за пържене	4	7 - 12
Кайма	Сензор за пържене	4	6 - 10
Сланина	Сензор за пържене	2	5 - 8
Функция приготвяне на бавен огън			
Наденички	Функции за готвене	2 / 90 °C	10 - 20
Функция Варене			
Месни кюфтенца	Функции за готвене	3 / 100 °C	20 - 30
Пилешко месо	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Телешко варено или задушено	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Пиле, телешко***	Функции за готвене	4 / 120 °C	15 - 25
Функция Пържене с много олио			
Пилешки части и топчета от кайма**	Функции за готвене	5 / 170 °C	10 - 15
* Обръщайте няколко пъти.			
** Загрейте олиото при затворен капак. Пържене на порции без капак (за продължителност на порция вж. таблицата).			
*** Добавете продукта за готвене в началото.			

Риба	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Пържене на цяла риба, напр. пъстърва	Сензор за пържене	3	10 - 20
Филе от риба, натюр или панирано	Сензор за пържене	3 - 4	10 - 20
Скариди, раци	Сензор за пържене	4	4 - 8
Функция приготвяне на бавен огън			
Задушаване на риба, напр. мерлуза	Функции за готвене	2 / 90 °C	15 - 20
Функция Пържене с много олио			
Риба, в бирено тесто или панирана*	Функции за готвене	5 / 170 °C	10 - 15
* Загрейте олиото при затворен капак. Пържене без капак на порции (таблицата показва времето на порция).			

Ястия с яйца	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Палачинка*	Сензор за пържене	5	-
Омлет*	Сензор за пържене	2	3 - 6
Яйца на очи	Сензор за пържене	2 - 4	2 - 6
Бъркани яйца	Сензор за пържене	2	4 - 9
Кайзерски омлет	Сензор за пържене	3	10 - 15
Пържени филийки	Сензор за пържене	3	4 - 8
Функция Варене			
Варене на яйца**	Функции за готвене	3 / 100 °C	5 - 10
* Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.			
** Добавете продукта за готвене в началото.			

Зеленчуци и шушулки	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Чесън, лук	Сензор за пържене	1 - 2	2 - 10
Тиквички, патладжани	Сензор за пържене	3	4 - 12
Чушки, зелен аспарагус	Сензор за пържене	3	4 - 15
Задушени в олио зеленчуци, напр. тиквички, зелени чушки	Сензор за пържене	1	10 - 20
Гъби	Сензор за пържене	4	10 - 15
Глазиране на зеленчуци	Сензор за пържене	3	6 - 10
Функция Варене			
Зеленчуци пресни, напр. броколи	Функции за готвене	3 / 100 °C	10 - 20
Зеленчуци пресни, напр. брюкселско зеле	Функции за готвене	3 / 100 °C	30 - 40
Нахут*	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Грах	Функции за готвене	3 / 100 °C	15 - 20
Леща яхния*	Функции за готвене	3 / 100 °C	45 - 60
Функция готвене в тенджерата под налягане*			
Зеленчуци, напр. зелен фасул	Функции за готвене	4 / 120 °C	3 - 6
Нахут, боб	Функции за готвене	4 / 120 °C	25 - 35
Леща яхния	Функции за готвене	4 / 120 °C	10 - 20
Функция Пържене с много олио			
Зеленчуци и гъби панирани или в бирено тесто**	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8
* Добавете продукта за готвене в началото.			
** Загрейте олиото при затворен капак. Пържене на порции без капак (за продължителност на порция вж. таблицата).			

Картофи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Печени картофи (от варени небел. картофи)	Сензор за пържене	5	6 - 12
Пържени картофи (от сурови картофи)	Сензор за пържене	4	15 - 25
Картофени кюфтета*	Сензор за пържене	5	2,5 - 3,5
Швейцарски настърг. пърж. картофи	Сензор за пържене	1	50 - 55
Глазирани картофи	Сензор за пържене	3	15 - 20
Функция приготвяне на бавен огън			
Картофени кюфтета	Функции за готвене	2 / 90 °C	30 - 40
Функция Варене			
Картофи**	Функции за готвене	3 / 100 °C	30 - 45
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Картофи**	Функции за готвене	4 / 120 °C	10 - 12
* Общо времетраене на порция. Пържене едно след друго.			
** Добавете продукта за готвене в началото.			

Фиде и зърнени храни	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция приготвяне на бавен огън			
Ориз	Функции за готвене	2 / 90 °C	25 - 35
Полента*	Функции за готвене	2 / 90 °C	3 - 8
Каша с грис	Функции за готвене	2 / 90 °C	5 - 10
Функция Варене			
Макарони	Функции за готвене	3 / 100 °C	7 - 10
Пирожки	Функции за готвене	3 / 100 °C	6 - 15
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Ориз**	Функции за готвене	4 / 120 °C	5 - 8
* Загрявайте с капак, гответе без капак и с постоянно разбъркване.			
** Добавете продукта за готвене в началото.			

Супи	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция приготвяне на бавен огън			
Инстантни супи, напр. крем супи*	Функции за готвене	2 / 90 °C	10 - 15
Функция Варене			
Домашни бульони, напр. месни или зеленчукови супи**	Функции за готвене	3 / 100 °C	60 - 90
Инстантни супи, напр. супа фиде	Функции за готвене	3 / 100 °C	5 - 10
Функция Варене в тенджерата под налягане			
Домашен бульон, напр. зеленчукова супа**	Функции за готвене	4 / 120 °C	3 - 6
* Разбърквайте често.			
** Поставете ястието в началото.			

Сосове	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Доматен сос със зеленчуци	Сензор за пържене	1	25 - 35
Сос бешамел	Сензор за пържене	1	10 - 20
Сос със сирене, напр. сос с горгонзола	Сензор за пържене	1	10 - 20
Сгъстяване на сос, напр. доmatен сос, сос болонезе	Сензор за пържене	1	25 - 35
Сладки сосове, напр. портокалов сос	Сензор за пържене	1	15 - 25

Десерти	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция приготвяне на бавен огън			
Мляко с ориз*	Функции за готвене	2 / 90 °C	40 - 50
Овесена каша	Функции за готвене	2 / 90 °C	10 - 15
Компот**	Функции за готвене	3 / 100 °C	15 - 25
Шоколадов пудинг***	Функции за готвене	2 / 90 °C	3 - 5
Функция Пържене с много олио			
Фини сладки, напр. понички, донъти и бухти****	Функции за готвене	5 / 170 °C	5 - 10
* Редовно разбърквайте.			
** Добавете продукта за готвене в началото.			
*** Загрявайте с капак, гответе без капак и с постоянно разбъркване.			
**** Загрейте олиото при затворен капак. Пържене без капак на порции (таблицата показва времето на порция).			

Продукти за дълбоко замразяване	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Шницел	Сензор за пържене	4	15 - 20
Кордон бльо*	Сензор за пържене	4	10 - 30
Птичи гърди*	Сензор за пържене	4	10 - 30
Пилешки нъгети	Сензор за пържене	4	10 - 15
Гирос, кебап	Сензор за пържене	3	5 - 10
Филе от риба, натюр или панирано	Сензор за пържене	3	10 - 20
Рибни пръчици	Сензор за пържене	4	8 - 12
Помфри	Сензор за пържене	5	4 - 6
Ястия на тиган, напр. зеленчуци на тиган с пилешко	Сензор за пържене	3	6 - 10
Пролетни ролца	Сензор за пържене	4	10 - 30
Камембер/Кашкавал	Сензор за пържене	3	10 - 15
Функция загряване/поддържане топло			
Зеленчуци замразени със сметанов сос, напр. спанак с извара**	Функции за готвене	1 / 70 °C	15 - 20
Функция Варене			
Зеленчуци замразени, напр. зелен фасул**	Функции за готвене	3 / 100 °C	15 - 30
* Обръщайте няколко пъти.			
** Добавете течност съгласно указанията на производителя.			
*** Загрейте олиото при затворен капак. Пържене на порции без капак (за продължителност на порция вж. таблицата).			

Продукти за дълбоко замразяване	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с много олио			
Пържени картофи замразени***	Функции за готвене	5 / 170 °C	4 - 8
* Обръщайте няколко пъти.			
** Добавете течност съгласно указанията на производителя.			
*** Загрейте олиото при затворен капак. Пържене на порции без капак (за продължителност на порция вж. таблицата).			

Други	Функции готварски помощник	Степен на температура	Общо време на готвене от сигналния тон (мин.)
Функция Пържене с малко олио			
Камембер/Кашкавал	Сензор за пържене	3	7 - 10
Сухи полуготови ястия с добавяне на вода, напр. паста на тиган	Сензор за пържене	1	5 - 10
Крутони	Сензор за пържене	3	6 - 10
Бадеми / орехи / пиниеви ядки	Сензор за пържене	4	3 - 15
Функция загряване/поддържане топло			
Ястия от консерви, напр. супа гулаш	Функции за готвене	1 / 70 °C	10 - 20
Греяно вино**	Функции за готвене	1 / 70 °C	-
Функция приготвяне на бавен огън			
Мляко**	Функции за готвене	2 / 90 °C	-
* Добавете продукта за готвене в началото и разбърквайте редовно.			
** Добавете продукта за готвене в началото.			

Подготовка и риж за безкабелния сензор за температура

В този раздел ще получите следната информация:

- Залепване на силиконовата лепенка
- Използване на безкабелния сензор за температура
- Почистване
- Смяна на батерията

Сензорът за температура и силиконовата лепенка ще получите в специализираната търговска мрежа или от нашата техническа служба за обслужване на клиенти. Винаги посочвайте съответния референтен номер.

00577921	Комплект с 5 силиконови лепенки
HZ39050	Сензор за температура и комплект с 5 силиконови лепенки

Залепване на силиконова лепенка

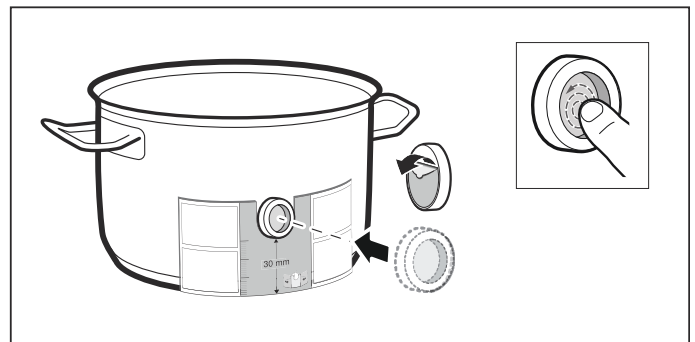
Силиконовата лепенка фиксира сензора за температура върху готварски съд.

Ако дадена тенджерата се използва за първи път с функциите за готвене, трябва да се постави силиконова лепенка.

Процедирате по следния начин:

1. Мястото на залепване върху тенджерата трябва да е обезмаслено. Почистете тенджерата, изсушете добре и изтъркайте мястото на залепване напр. със спирт.

2. Свалете защитното фолио от силиконовата лепенка. С помощта на доставения шаблон залепете силиконовата лепенка на съответната височина в тенджерата.



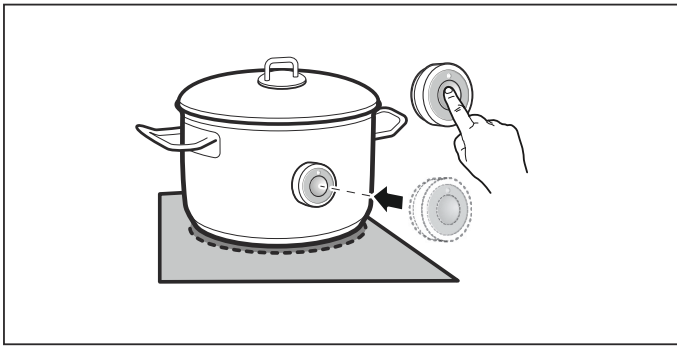
3. Притиснете силиконовата лепенка, включително и вътрешната повърхност. Лепилото се нуждае от 1 час за добро втвърдяване. Готварският съд не бива да се използва или почиства през това време.

Указание

- Съдовете със силиконова лепенка не бива да се оставят за по-дълго време в сапунен разтвор.
- Ако силиконовата лепенка се отлепи, трябва да се използва нова.

Използване на безкабелния сензор за температура

Поставете сензора за температура така върху силиконовата лепенка, че да пасва перфектно.



Указание

- Уверете се, че силиконовата лепенка е изцяло суха преди поставяне на сензора за температура.
- Поставете готварския съд така, че сензорът за температура да сочи към страничната външна част на готварския плот.
- Сензорът за температура не бива да е насочен към друг горещ готварски съд, за да се избегне прегряване.
- След готвене свалете сензора за температура от тенджерата. Съхранявайте го на чисто, безопасно място, например в опаковката и не в близост до източници на топлина.

Почистване

Безкабелният сензор за температура не бива да се почиства в съдомиялна машина.

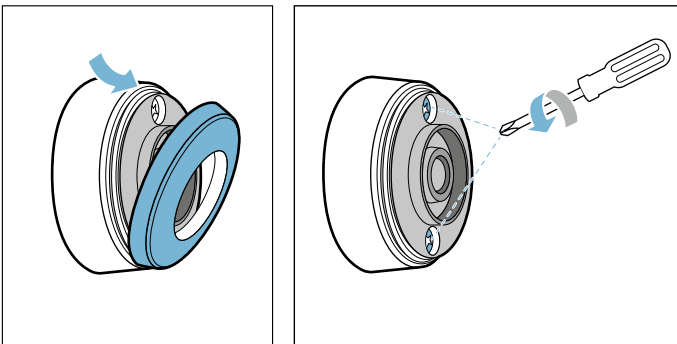
Информация за почистване на сензора за температура ще откриете в глава → "Почистване"

Смяна на батерията

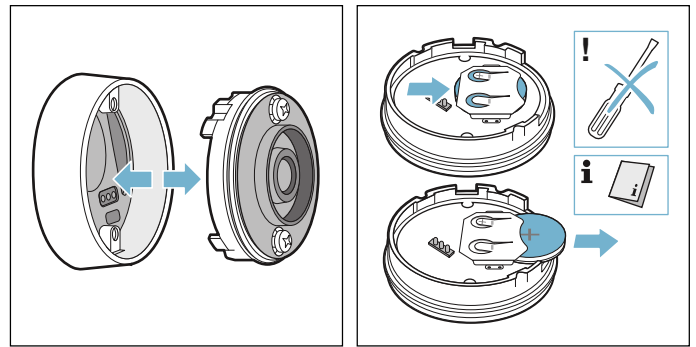
Ако символът върху безкабелния сензор за температура се натисне и светодиодът не светне, батерията е изтощена.

Смяна на батерията:

1. Свалете силиконовия капак от долната част на корпуса. Завийте винтовете с отвертка.

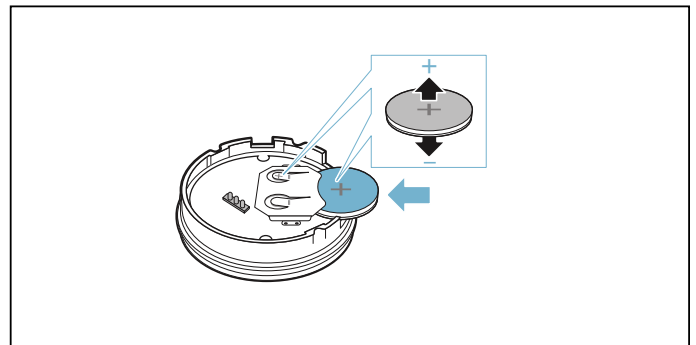


2. Изтеглете горната част на корпуса. Свалете старата батерия. Пъхнете новата батерия. При това внимавайте за полюсите.

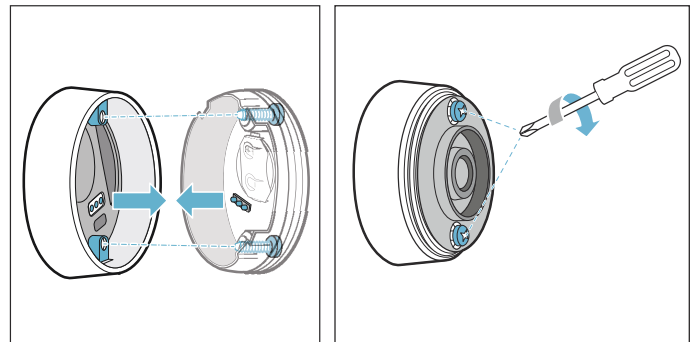


Внимание!

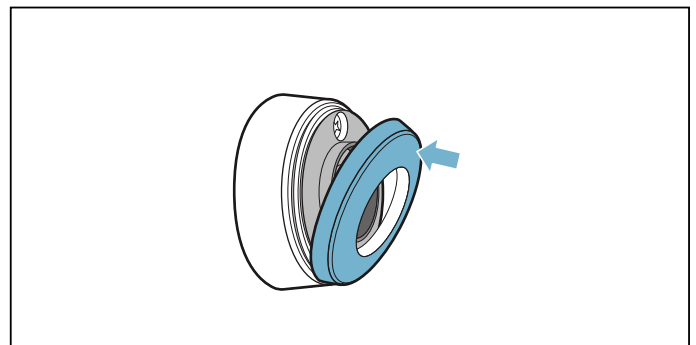
За сваляне на батерията не използвайте предмети от метал. Не докосвайте контактите.



3. Отново съберете горната и долната част на корпуса. При това внимавайте за правилното нивелиране на контактните щифтове.



4. Поставете обратно силиконовия капак върху долната част на корпуса на сензора за температура.



Указание: Използвайте само висококачествени батерии от типа CR2032. Те издържат особено дълго.

Заявление за съответствие

С насоящото BSH Hausgeräte GmbH декларира, че уредът с функцията безкабелен сензор за температура отговаря на основните изисквания и останалите релевантни разпоредби на Директива 1999/5/ЕО.

Изчерпателна R&TTE декларация за съответствие ще откриете в Интернет на www.siemens-home.bsh-group.com на продуктовата страница на Вашия уред в Допълнителни документи.

Логотата и марката Bluetooth® са регистрирани търговски марки и собственост на Bluetooth SIG, Inc. и всяка употреба на тези марки от BSH Hausgeräte GmbH става с лиценз. Всички други марки и имена на марки са марки и имена на марки на съответните фирми.



Защита от деца

Със защитата от деца можете да предотвратите включването на готварския плот от деца.


Активиране и деактивиране на защитата от деца

Готварският плот трябва да е изключен.

Активиране:

1. Включете готварския плот с главния превключвател.
2. Докоснете символа  за ок. 4 секунди.
Индикаторът  светва за 10 секунди.
Готварският плот е блокиран.

Деактивиране:

1. Включете готварския плот с главния превключвател.
2. Докоснете символа  за ок. 4 секунди.
Блокирането е отменено.

Автоматично обезопасяване за деца

С тази функция безопасността за деца се задейства автоматично веднага когато бъде изключен готварският плот.


Включване и изключване


Как се включва автоматичната защита от деца ще научите в глава → "Основни настройки"



Защита при търкане

Ако бършете върху обслужващия панел, докато готварският плот е включен, настройките могат да се променят. За да се предотврати това, готварският плот разполага с функцията за блокиране на обслужващия панел с цел почистване.

Активиране: докоснете символа . Акустичен сигнал прозвучава. Обслужващият панел е блокиран за 35 секунди. Сега можете да бършете върху повърхността на обслужващия панел, без да промените настройките.

Деактивиране: след 35 секунди обслужващият панел се отблокира. За преждевременно прекъсване на функцията докоснете символа .

Указание

- 30 секунди след активирането прозвучава сигнал. Той показва, че функцията приключва скоро.
- Блокировката за почистване няма въздействия върху главния ключ. Готварският плот може да се изключи по всяко време.



Автоматично изключване

Ако даден котлон работи по-дълго време и не е извършена промяна на настройките, се активира автоматичното предпазно изключване.

Котлонът преставя да нагрива. В индикацията на котлона мигат последователно **F**, **B** и индикаторът за остатъчна топлина **h** или **H**.

При докосване на произволен символ индикацията се изключва. Котлонът сега може отново да се настрои.

Кога да се активира автоматичното предпазно изключване се определя според настроената степен за готвене (след 1 до 10 часа).

Основни настройки

Уредът предлага различни основни настройки. Те могат да се напаснат към Вашите собствени навици.

Индикация	Функция
c 1	<p>Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца</p> <p>0 Ръчно*.</p> <p>1 Автоматично.</p> <p>2 Функцията е дезактивирана.</p>
c 2	<p>Акустични сигнали</p> <p>0 Сигналите за потвърждение и грешка са изключени.</p> <p>1 Само сигналът за грешка е включен.</p> <p>2 Само сигналът за потвърждение е включен.</p> <p>3 Всички сигнални тонове са включени.*</p>
c 3	<p>Показване на разхода на енергия</p> <p>0 Изключено.*</p> <p>1 Включено.</p>
c 4	<p>Настройка според надморската височина</p> <p>1-2 намаляване</p> <p>3 Основна настройка</p> <p>Указание: Ако върху готварския плот не е поставен температурен сензор, се показва —.</p> <p>4-9 увеличаване</p>
c 5	<p>Автоматично програмиране на времето на готвене</p> <p>00 Изключено.*</p> <p>0 1-99 Време до автоматичното изключване.</p>
c 6	<p>Продължителност на сигналния тон за край на таймера</p> <p>1 10 секунди.*</p> <p>2 30 секунди.</p> <p>3 1 минута.</p>
c 7	<p>Функция Power-Management. Ограничаване на общата мощност на готварския плот</p> <p>0 Изключено.*</p> <p>1 1000 W минимална мощност.</p> <p>1.5 1500 W</p> <p>2 2000 W.</p> <p>... 9 или 9. Максимална мощност на готварския плот.</p>
c 11	<p>Промяна на предварително настроените степени на готвене за функция Move</p> <p>-9 Предварително настроена степен на готвене за предната готварска зона.</p> <p>-5 Предварително настроена степен на готвене за средната готварска зона.</p> <p>-1.5 Предварително настроена степен на готвене за задната готварска зона.</p>
c 12	<p>Проверка на готварските съдове, резултат от готвенето</p> <p>0 Неподходящи</p> <p>1 Неоптимални</p> <p>2 Подходящи</p>

* Фабрични настройки

Индикация	Функция
с 13	Конфигурирайте активирането на гъвкавата зона за готвене 0 Като два независими котлона. 1 Като един-единствен котлон.*
с 14	Свързване на безкабелния сензор за температура с готварския плот 0 Безгрешно свързване 1 Грешно свързване: поради грешка при предаване. 2 Грешно свързване: поради грешка на сензора за температура.
с 17	Настройване на режим на рецикулация или режим на отработен въздух 0 Режим на рецикулация е настроен.* 1 Режим на отработен въздух е настроен.
с 18	Настройка на автоматичен старт 0 Изключено. 1 Включено: Автоматичен режим със сензорно управление.* 2 Включено: Проветрението стартира на зададената степен на мощност.
с 19	Настройка на чувствителността на сензора за проветрението 1 Най-ниска настройка на чувствителността на сензора. 2 Средна настройка на чувствителността на сензора.* 3 Най-висока настройка на чувствителността на сензора.
с 20	Настройте допълнителния ход 0 Изключено. 1 Включено: Автоматична функция със сензорно управляван допълнителен ход. 2 Включено: Проветрението работи в режим на отработен въздух за около 6 минути и в режим на рецикулация за около 30 минути на степен на мощност 1 и се изключва след изтичане на този период автоматично.*
с 0	Връщане към фабричните настройки 0 Индивидуални настройки.* 1 Връщане към фабричните настройки.

* Фабрични настройки

Така достигате до основните настройки:

Готварският плот трябва да е изключен.

1. Включете готварския плот.
2. В рамките на следващите 10 секунди докоснете символа ⊕ за ок. 4 секунди.
 Първите четири индикации дават информация за продукта. Докоснете диапазона за настройка, за да можете да видите отделните индикации.

Информация за продукта	Индикация
Индекс на клиентската служба (KI)	01
Фабричен номер	Fd
Фабричен номер 1	95.
Фабричен номер 2	05

3. Ако докоснете отново символа ⊕, ще достигнете до основните настройки.
 На дисплеите светват с 1 и 0 като предварителна настройка.



4. Докосвайте символа ⊕ повторно докато желаната функция не се появи.

5. След това в диапазона на настройка изберете желаната настройка.



6. Докоснете символа ⌚ за минимум 4 секунди.

Настройките са запаметени.

Напускане на основните настройки

Изключете готварския плот с помощта на главния превключвател.

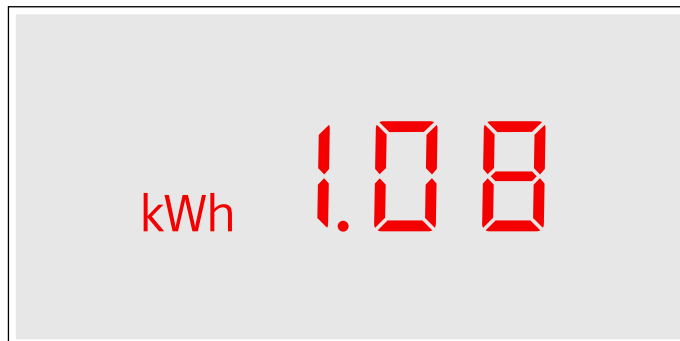


Показание за консумацията на енергия

Тази функция показва общия разход на енергия за последното готвене на този готварски плот.

След изключването разходът се показва в продължение на 10 секунди в кВтч.

Фигурата показва пример с разход от **1.08** кВтч.



Как да включите тази функция ще разберете в глава → "Основни настройки"

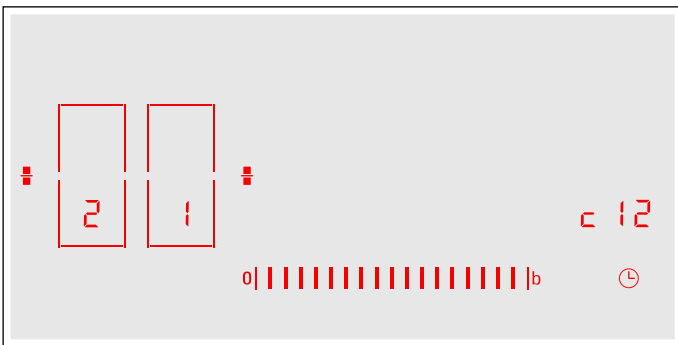
Тест на готварски съдове

С тази функция бързината и качеството на процеса на готвене могат да се проверяват независимо от готварския съд.




Резултатът е референтна стойност и зависи от свойствата на готварския съд и на използвания котлон.

1. Поставете студения готварски съд с ок. 200 мл вода в средата на котлона, който съответства по диаметър най-добре на дъното на съда.
2. Преминете към основните настройки и изберете настройка **1 2**.
3. Докоснете зоната за настройка. На дисплея на котлоните мига **—**.
Функцията е активирана.

След 10 секунди на дисплея за котлоните се появява резултата за качеството и бързината на процеса на готвене.



Проверете резултата на базата на следната таблица:

Резултат	
	Готварският съд не е подходящ за котлона и поради това не се загрева.*
	Готварският съд се загрева по-бавно от очакваното и процесът на готвене не е оптимален.*
	Готварският съд се загрева правилно и процесът на готвене е наред.
* Ако по-малък котлон е на разположение, тествайте готварския съд още веднъж върху по-малкия котлон.	

За да активирате отново тази функция, докоснете зоната за настройка.

Указание

- Гъвката зона за готвене е единичен котлон; използвайте само един готварски съд.
- Ако използваният котлон е много по-малък от диаметъра на готварския съд, само средата на съда се нагрява и резултатът може да не е най-добрият възможен или да не е задоволителен.
- Информация за тази функция ще намерите в глава → "Основни настройки".
- Информация за вида, размера и позиционирането на готварския съд ще намерите в глави → "Индукционно нагряване" и → "Гъвкава зона".

Почистване

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!
Уредът се нагрява по време на работа. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!
Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!
Проникващата влага може да предизвика токов удар. Почиствайте уреда само с влажна кърпа. Преди почистването изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!
Компонентите в уреда могат да са с остри ръбове. Носете защитни ръкавици.

Указание: Използвайте малко вода за почистване, в уреда не бива да прониква вода.

Указание

- Отстранете преди почистване всякакви украшения от ръцете.
- Не използвайте почистващи средства докато готварският плот е горещ, в противен случай могат да се образуват петна. Уверете се, че всички остатъци от използваното почистващо средство са отстранени.

Препарат за миене

Използвайте само почистващи средства, които са подходящи за готварския плот. Моля, съблюдавайте указанията на производителя върху опаковката на продукта.

Спазвайте всички инструкции и предупреждения, които са приложени към почистващите средства.

Подходящи средства за почистване и поддръжка ще получите от сервизната служба или от нашия електронен магазин.

Внимание!

Повърхностни щети

Не използвайте:

- неразредени средства за почистване на съдове
- почистващи средства за съдомиялна машина
- абразивни средства
- уреди за почистване под налягане или пароструйки
- почистващи препарати за фурна
- дразнещи, съдържащи хлор или агресивни почистващи препарати
- почистващи препарати с високо съдържание на спирт
- твърди, драскащи гъби за миене, четки или тел

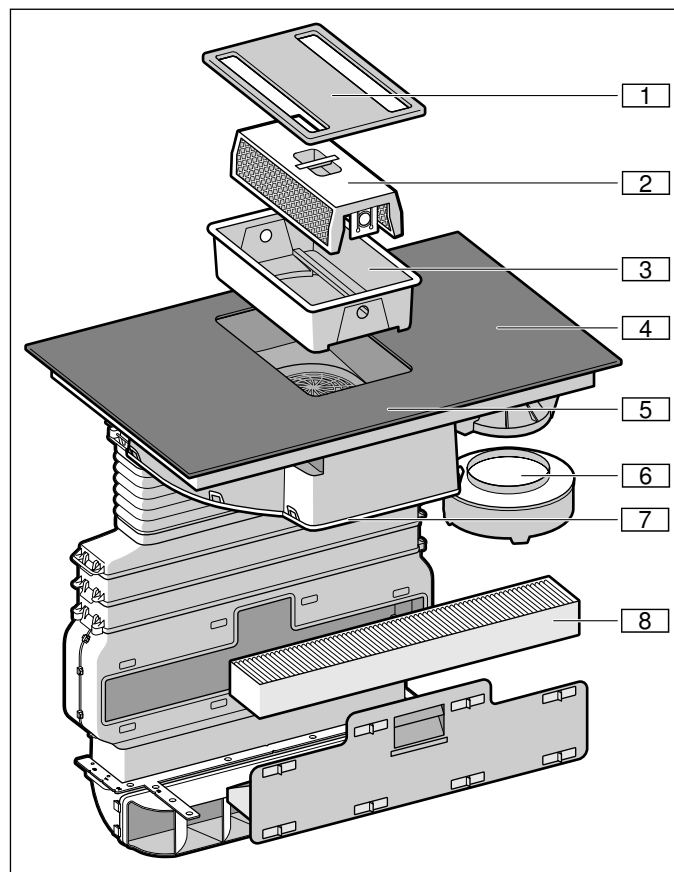
Внимание!
Повърхностни щети

Преди употреба винаги добре измивайте новите гъби!

За да не повредите различните повърхности с погрешно почистващо средство, съблюдавайте данните в таблицата.

Зона	Препарат за миене
Състкокерамика	<p>Почистващ препарат за стъкло при петна от остатъци от котлен камък и вода: Почиствайте готварския плот когато е охладен. Може да се използва подходящо почистващо средство за готварски плотове от състкокерамика или почистващ препарат за стъкло (артикулен ном. 00311499). Стъргалка за стъкло (артикулен ном. 00087670) при петна от захар, оризова вода или пластмаса: Почиствайте веднага. Внимание: Опасност от изгаряне. След това почистете с влажна кърпа за миене и подсушете с кърпа. Указание: Не използвайте почистващо средство за съдомиялна машина.</p>
Неръждаема стомана	<p>Горещ сапунен разтвор: С кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Използвайте малко вода за почистване, в уреда не бива да прониква вода. Оставяйте да омекнат изсушените места с малко вода и почистващ препарат, не търкайте. Почиствайте повърхностите от неръждаема стомана само в посоката на полиране. В клиентската служба, в нашия електронен магазин или в специализираната търговска мрежа са налице специални средства за поддръжка на неръждаема стомана (артикулен ном. 00311499). Нанесете средството за поддръжка с мека кърпа на тънък слой. Указание: Не използвайте стъргалка за стъкло за почистване на рамката на готварския плот.</p>
Пластмаса	<p>Горещ сапунен разтвор: Почистете с мека кърпа или в съдомиялна машина.</p>
Обслужващи елементи	<p>Горещ сапунен разтвор или подходящ препарат за почистване на стъкло (артикулен ном. 00311499): С влажна кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа.</p>
Чугун (капак на филтъра)	<p>Горещ сапунен разтвор или подходящ препарат за почистване на стъкло (артикулен ном. 00311499): С влажна кърпа за миене почистете и подсушете с мека кърпа. Указание: Не почиствайте в съдомиялна машина.</p>

Подлежащи на почистване компоненти



Ном.	Обозначение
1	Капак на филтъра
2	Метален филтър за мазнина
3	Контейнер
4	Готварски плот
5	Обслужващ панел
6	Преливник
7	Капак на корпуса
8	Филтър с активен въглен (само при работа с циркулиращ въздух)

Рамка на готварския плот (Само при уреди с рамка на готварския плот)

За да избегнете щети по рамката на готварския плот, моля, следвайте указанията:

- Използвайте само топъл сапунен разтвор
- Преди употреба добре измивайте новите кърпи за миене.
- Не използвайте остри или абразивни средства за почистване.
- Не използвайте стъргалка за стъкло или остри предмети.

Готварски плот

Почиствайте готварския плот след всяко готвене. Така се предотвратява загарянето на прилепналите остатъци. Почиствайте готварския плот едва когато индикаторът за остатъчна топлина е угаснал.

Отстранявайте веднага изкипелите течности, не оставяйте да засъхват остатъци от храни.

Почиствайте готварския плот с влажна кърпа за миене и го подсушавайте с кърпа, за да не се образуват петна от котлен камък.

Упоритата мръсотия отстранявайте най-добре със стъргалка за стъкло или почистващ препарат за стъклокерамика, налични в търговската мрежа. Спазвайте указанията на производителя.

Подходящи стъргалки за стъкло (артикулен ном. 00087670) ще получите от нашата сервизна служба или в нашия онлайн магазин.

Със специални гъби за почистване на готварски плотове от стъклокерамика получавате добри резултати при почистване.

Проветрение

За да се гарантира степента на отстраняване на миризми и мазнина, филтрите редовно трябва да се сменя или почистват.

Метален филтър за мазнина

Металните филтри за мазнина трябва да се почистват на всеки 30 работни часа, но най-малко веднъж в месеца.

⚠ Предупреждение – Опасност от пожар!

Отлаганията на мазнина във филтъра за мазнина могат да се запалят.

Почиствайте филтъра за мазнина минимум веднъж в месеца.

Никога не използвайте уреда без филтър за мазнина.

Филтър с активен въглен

Филтърът с активен въглен трябва да се сменя на редовни интервали от време. За тази цел спазвайте индикацията за насищане върху Вашия уред.

Индикатор за насищане

При насищане на металните филтри за мазнина или на филтъра с активен въглен прозвучава сигнал след изключване на уреда.

В полето за индикация светят следните символи:

- **Метален филтър за мазнина:** *F 10* свети
- **Филтър с активен въглен:** *F 11* свети
- **Метален филтър за мазнина и филтър с активен въглен:** *F 10* и *F 11* светят редувайки се

Най-късно сега трябва да почистите металния филтър за мазнина, респ. да смените филтъра с активен въглен.

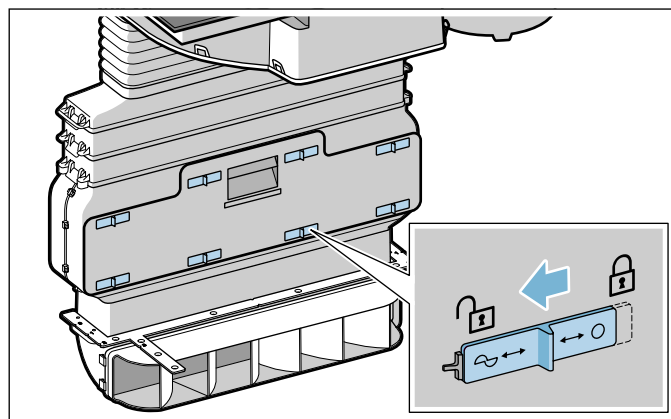
Смяна на филтъра с активен въглен (само при работа с циркулиращ въздух)

Филтрите с активен въглен свързват миризмите от кухненската пара. Те се използват само в режим на рециркулация.

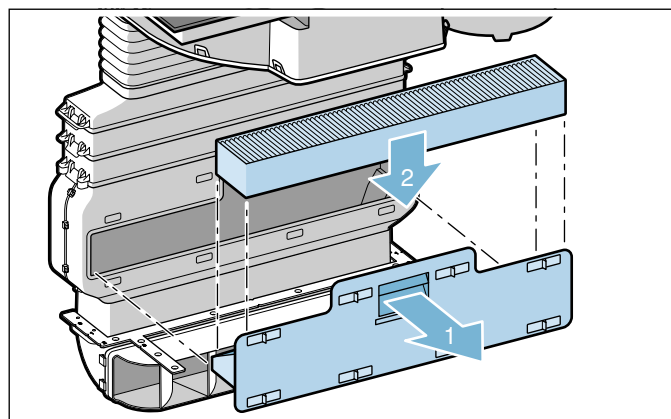
Указание

- Филтърът с активен въглен не е включен в доставката. Ще получите филтър с активен въглен (артикулен ном. HZ381700) в специализираната търговска мрежа, в службата обслужване на клиенти или в онлайн магазина.
- Филтърът с активен въглен не може да се почиства или да се активира повторно.
- Използвайте само оригинален филтър. Така се гарантира оптималната функция.

1. В шкафа за вграждане отворете всички затварящи елементи по чекмеджето в плоския канал.



2. Отворете чекмеджето в плоския канал и извадете филтъра с активен въглен.



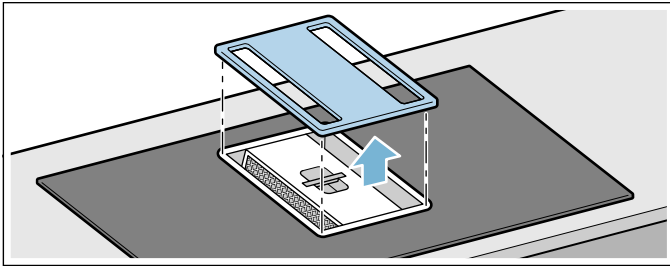
3. Поставете нов филтър с активен въглен.
4. Затворете чекмеджето в плоския канал и затворете всички затварящи елементи.

Указание: Уверете се, че всички затварящи елементи са правилно затворени. В противен случай могат да възникнат шумове и мощността на проветрението може да намалее.

Демонтаж на металния филтър за мазнина

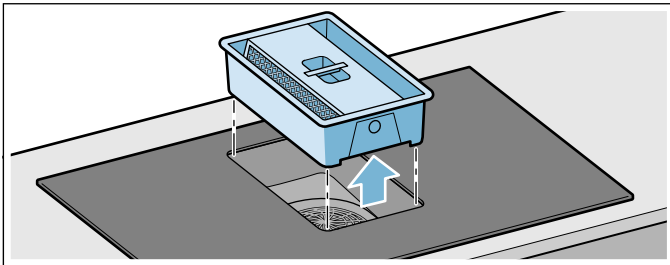
Металните филтри за мазнина филтрират мазнината от кухненската пара. За да се гарантира оптимална функция, филтрите трябва да се почистват минимум веднъж месечно.

1. Свалете капака на филтъра.



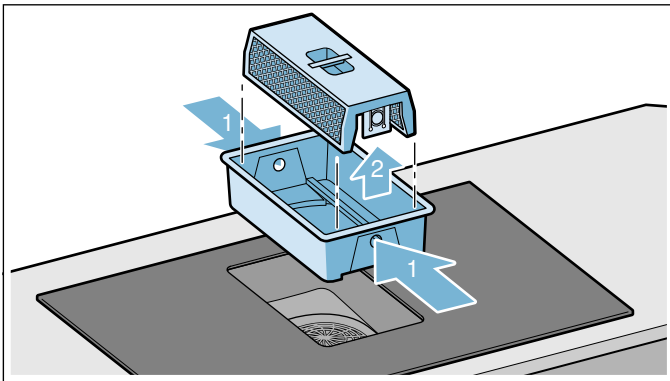
Указание: Уверете се, че капакът на филтъра не пада и не поврежда готварския плот.

2. Извадете металния филтър за мазнина и контейнера.



Указание: Мазнината може да се събере отдолу в контейнера. Не наклоняйте металния филтър за мазнина, за да предотвратите оттичане на мазнина.

3. Натиснете двата затварящи елемента от страни на контейнера, за да разделите металния филтър за мазнина от контейнера.



4. При нужда изпразнете контейнера.
5. Почистете металния филтър за мазнина и капака на филтъра.
6. След демонтажа на металния филтър за мазнина почистете уреда отвътре.

Почистете металния филтър за мазнина

Указание

- Не използвайте агресивни, съдържащи киселина или луга почистващи препарати.
- Металните филтри за мазнина можете да почиствате в съдомиялна машина или на ръка.

На ръка:

Указание: При упорита мръсотия можете да използвате специален разтворител за мазнина (артикулен ном. 00311297). Той може да се поръча от онлайн магазина.

- Накиснете в горещ сапунен разтвор металния филтър за мазнина.
- За почистване на металния филтър за мазнина използвайте четка и след това изплакнете добре металния филтър за мазнина.
- Оставете металните филтри за мазнина да се отцедят.

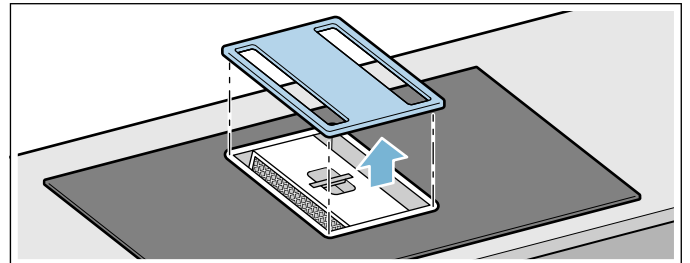
В съдомиялната машина:

- Силно замърсен метален филтър за мазнина да не се почиства със съдовете.
- Поставете свободно металните филтри за мазнина в съдомиялната машина. Не захващайте металните филтри за мазнина.

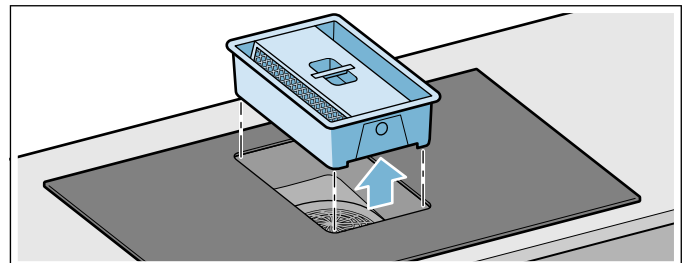
Демонтаж и почистване на други компоненти на уреда

Почиствайте редовно и вътрешността на проветрението. При упорита мръсотия можете да използвате специален разтворител за мазнина (артикулен ном. 00311297).

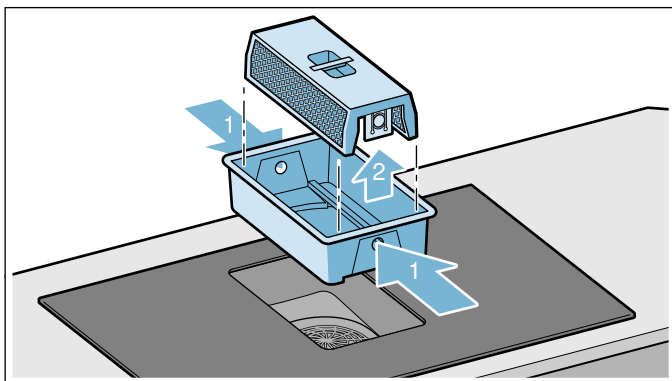
1. Свалете капака на филтъра и почистете с влажна кърпа или в съдомиялната машина.



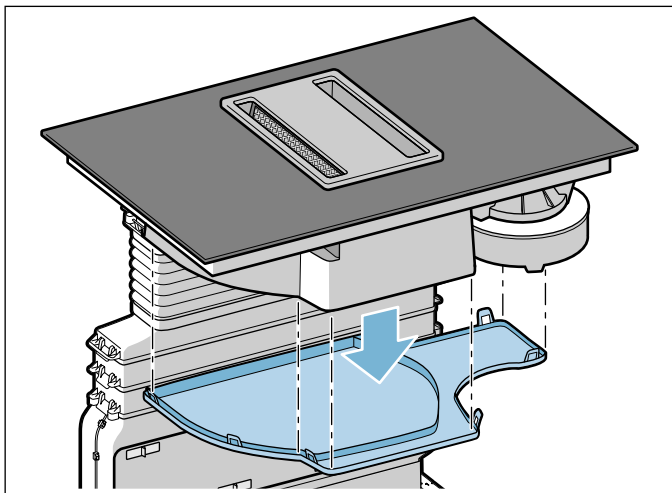
2. Извадете металния филтър за мазнина и контейнера.



3. Натиснете двата затварящи елемента от страни на контейнера, за да разделите металния филтър за мазнина от контейнера.



4. При нужда изпразнете контейнера.
5. Почистете металния филтър за мазнина и контейнера в съдомиялна машина.
6. При нужда свалете капака на корпуса под уреда и го почистете.



7. След почистване отново монтирайте сухите компоненти.



Поставете металния филтър за мазнина

1. Поставете контейнера.
2. Поставете металния филтър за мазнина.
Указание: Уверете се, че металният филтър за мазнина е правилно поставен. В противен случай проветрението не функционира.
3. Поставете капака на филтъра.

Връщане на показанията за насищане

Ако сте почистили или сменили съответните филтри, трябва да нулирате индикатора за насищане, за да спрат индикациите **F 10** и **F 11** да светят.

След изключването на уреда свети **F 10** или **F 11**.

1. Докоснете символа .
Прозвучава сигнален тон. Индикаторът за насищане за металния филтър за мазнина е върнат обратно.
2. Ако **F 11** свети, отново докоснете символа .
Прозвучава сигнален тон. Индикаторът за насищане за филтъра с активен въглен е върнат обратно.

Почистване на преливника

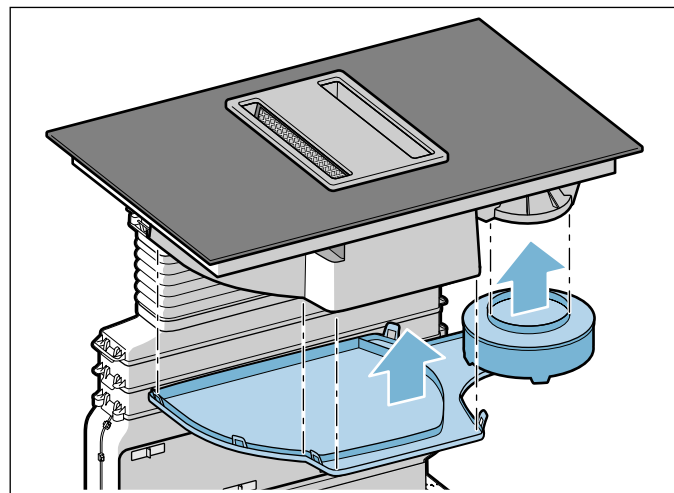
Указание

- Уверете се, че притокът към преливника не е блокиран. Ако в уреда попаднат предмети, отстранете ги след охлаждане на уреда. За тази цел свалете капака на филтъра, металния филтър за мазнина и контейнера.
- Ако течност отгоре попадне в уреда, тя се събира в преливника. Отвийте и изпразнете преливника. При нужда свалете капака на корпуса.

1. Отвийте преливника с две ръце.

Указание

- Не накланяйте преливника, за да избегнете изтичане на течност.
- При нужда свалете капака на корпуса.



2. Изпразнете и изплакнете преливника.
3. След почистване отново завийте преливника.
4. Отново закрепете капака на корпуса.

Безкабелен сензор за температура

Сензор за температура

Почиствайте сензора за температура с влажна кърпа. Никога не почиствайте в съдомиялна машина. Не потапяйте във вода и не почиствайте под течаща вода.

Свалете сензора за температура от готварската тенджерка след варенето. Съхранявайте го на чисто, безопасно място, например в опаковката и не в близост до източници на топлина.

Силиконова лепенка

Преди поставяне на сензора за температура почистете и подсушете. Подходящо за съдомиялна машина.

Указание: Съдовете със силиконова лепенка не бива да се оставят за по-дълго време в сапунен разтвор.

Прозорец на сензора за температура

Прозорецът на сензора трябва да е винаги чист и сух. Процедирайте по следния начин:

- Отстранявайте редовно замърсяванията и пръските мазнина.
- За почистване използвайте мек парцал или вата и препарат за почистване на прозорци.

Указание

- Не използвайте драскащо почистващо средство като например гъби и четки или мляко за почистване.
- Не докосвайте прозорчето на сензора с пръсти. То може да се замърси или одраска.

Често задавани въпроси и отговори (ЧЗВ)

Употреба

Защо не мога да включа готварския плот и защо свети символът на защитата за деца?

Активирана е защитата за деца.

Информация за тази функция ще намерите в глава → "Защита от деца"

Защо мигат показанията и се чува сигнален тон?

Отстранете течностите или остатъците от храна от обслужващия панел. Отстранете всички предмети, които лежат върху обслужващия панел.

Инструкциите за деактивиране на сигналния тон ще намерите в глава → "Основни настройки"

Шумове

Защо се чуват шумове по време на готвене?

В зависимост от структурата на дъното на готварския съд по време на работата на готварския плот могат да възникнат шумове. Тези шумове са нормално, принадлежат към индукционната технология и не са признак на дефект.

Възможни шумове:

Дълбоко бръмчене като от трансформатор:

Възниква при готвенето на висока степен за готвене. Шумът изчезва или става по-тих, когато степента на готвене се намали.

Дълбоко свирене:

Възниква, когато готварският съд е празен. Този шум изчезва, когато се добави вода или хранителни продукти в готварския съд.

Пращане:

Възниква при готварски съдове от различни разположени един върху друг материали или при едновременно използване на готварски съдове с различен размер и различни материали. Силата на звука на шума може да варира в зависимост от количеството и начина на приготвяне на ястията.

Високи тонове на свирене:

Могат да възникнат, ако два котлона се използват едновременно на най-висока степен на готвене. Свирещите тонове изчезват или стават по-слаби при намаляване на степента на готвене.

Вентилаторен шум:

Готварският плот е оборудван с вентилатор, който се включва при високи температури. Вентилаторът може да продължи да работи също и след изключване на готварския плот, ако измерената температура все още е прекалено висока.

Готварски съдове

Кои готварски съдове са подходящи за индукционния готварски плот?

Информация за готварските съдове, които са подходящи за индукция, ще намерите в глава → "Индукционно нагряване".

Защо котлонът не загарява и степента на готвене мига?

Котлонът, върху който се намира готварският съд, не е включен.

Уверете се, че котлонът, върху който се намира готварският съд, е включен.

Готварският съд е прекалено малък за включения котлон или не е подходящ за индукция.

Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху котлон, чийто размер съответства най-добре на размера на съда. Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глави → "Индукционно нагряване", → "Гъвкава зона" и → "Функция Move".

Защо отнема толкова дълго, докато готварските съдове се загреят, или защо те не се загреват достатъчно, въпреки че е настроена висока степен на готвене?

Готварският съд е прекалено малък за включения котлон или не е подходящ за индукция.

Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукция, и че се намира върху котлон, чийто размер съответства най-добре на размера на съда. Информация за вида, размера и позиционирането на готварските съдове ще намерите в глави → "Индукционно нагряване", → "Гъвкава зона" и → "Функция Move".

Почистване**Как се почиства готварският плот?**

Оптимални резултати се постигат със специални почистващи препарати за стъклокерамика. Препоръча се да не се използват остри или абразивни почистващи препарати, препарати за съдомиялни (концентрати) или абразивни гъби.

Допълнителна информация за почистването и грижите за готварския плот ще намерите в глава → "Почистване"

Повреда – какво да направим?

По правило повредите са лесни за отстраняване дреболии. Моля обърнете внимание на указанията в таблицата, преди да се свържете със службата за обслужване на клиенти.

Предупреждение. Опасност от токов удар!

Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.

Повреда / индикация	Възможна причина	Отстраняване
Уредът не функционира	Щепселът не е вкаран	Свържете уреда към електрическата мрежа
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали другите кухненски уреди функционират
	Дефектен предпазител	Проверете в кутията с предпазители, дали предпазителят за уреда е в изправност
Символното осветление не функционира.	Командният модул е дефектен.	Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
Проветрението не функционира.	Металният филтър за мазнина не е правилно поставен.	Поставете правилно металния филтър за мазнина. → "Почистване" на страница 41
	Сензорът за разпознаване на филтъра не функционира.	Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
F 10	Металният филтър за мазнина е наситен.	Почистете металния филтър за мазнина. → "Почистване" на страница 41
F 11	Филтърът с активен въглен е наситен.	Сменете филтъра с активен въглен. → "Почистване" на страница 41
Няма индикация	Електрозахранването е прекъснато.	С помощта на друг електрически уред проверете дали не е възникнало късо съединение в електрозахранването.
	Уредът не е свързан съгласно електрическата схема.	Уверете се, че уредът е свързан съгласно електрическата схема.
	Повреда на електрониката.	Ако повредата не може да се отстрани, информирайте техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикациите мигат	Обслужващият панел е мокър или е покрит от предмет.	Изсушете панела за обслужване или отстранете предмета.
F2	Електрониката е прегряла и е изключила съответния котлон.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно. След това докоснете произволен символ от готварския плот.
F4	Електрониката е прегряла и всички котлони са се изключили.	
F5 + степен за готвене и сигнален тон	В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Съществува опасност от прегряване на електрониката.	Свалете тенджерата. Индикацията за грешка угасва след кратко време. Може да продължи да се готви.
F5 и сигнален тон	В зоната на панела за обслужване се намира гореща тенджерата. Котлонът е бил изключен с цел защита на електрониката.	Свалете тенджерата. Изчакайте няколко секунди. Докоснете произволно поле за обслужване. Ако индикацията за грешка угасне, можете да готвите още.
F 1 / F6	Котлонът е прегрял и е изключен за защита на вашата работна повърхност.	Изчакайте докато електрониката се охлади достатъчно и отново включете котлона отново.
F0	Функцията за предаване на настройки не може да се активира	Проверете индикацията за грешка, за тази цел докоснете произволно поле за обслужване. Може да се готви както обикновено, без да се използва функцията предаване на настройка. Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
F9	Зоната за готвене FlexPlus не може да се активира	Проверете индикацията за грешка, за тази цел докоснете произволно поле за обслужване. С останалите котлони може да се готви както обикновено. Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.

Не поставяйте горещи тенджери върху панела за обслужване.

F8	Котлонът е работел дълго време без прекъсване.	Автоматичното предпазно изключване е активирано. Вж. раздел
E8202	Сензорът за температура е прегрял и котлонът е изключен.	Изчакайте докато сензорът за температура се охлади достатъчно и активирайте отново функцията.
E8203	Сензорът за температура е прегрял и всички котлони са изключени.	Ако сензорът за температура не се използва, отстранете го от готварския съд и го съхранявайте далеч от други котлони или източници на топлина. Включете отново котлоните.
E8204	Батерията на сензора за температура е изтощена.	Смяна на батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията"
E8205	Сензорът за температура няма вече свързване.	Изключете функцията и след това я включете отново.
E8206	Сензорът за температура е повреден/дефектен.	Свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикацията на сензора за температура не свети	Сензорът за температура не реагира и индикаторът не свети.	Смяна на батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията" Ако проблемът продължи, задръжте натиснато копчето на сензора за температура за 8 секунди и отново свържете сензора за температура с готварския плот. Ако проблемът продължи, свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти.
Индикацията на сензора за температура мига два пъти.	Батерията на сензора за температура е почти изтощена. Следващата процедура по готвене може да се прекъсна поради изтощена батерия.	Сменете батерията 3V CR2032. Вж. раздел → "Смяна на батерията"
Индикацията на сензора за температура мига три пъти.	Сензорът за температура няма вече свързване.	Задръжте натиснат символа върху сензора за температура за 8 секунди и отново свържете сензора за температура с готварския плот.
E9000 E90 10	Работното напрежение е грешно, намира се извън нормалния работен диапазон.	Свържете се с електроснабдителя.
U400	Готварският плот не е свързан правилно	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Уверете се, че е свързан съгласно електрическата схема.
dE	Демо режимът е активиран	Разкачете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте 30 секунди и свържете отново. Докоснете произволно поле за обслужване в рамките на следващите 3 минути. Демо режимът е деактивиран.

Не поставяйте горещи тенджери върху панела за обслужване.

Указание

- Ако в индикацията се покаже **E**, трябва да задръжите натиснат сензора на съответния котлон, за да можете да отчетете кода за повреда.
- Ако кодът за повреда не е посочен в таблицата, разкачете готварския плот от електрическата мрежа, изчакайте 30 секунди и отново го включете. Ако индикацията се покаже отново, свържете се с техническата служба за обслужване на клиенти и посочете точния код за повреда.

Специализиран сервис

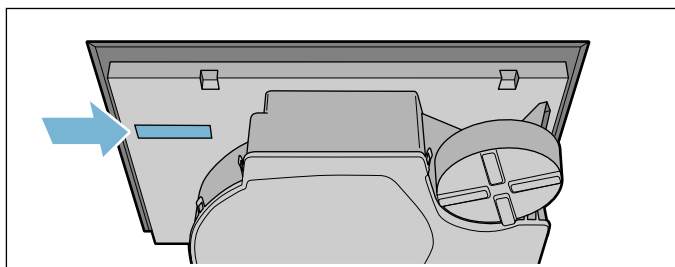
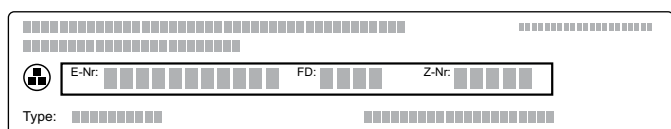
Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.

Номер на изделието и дата на производство

Когато се свържете с нашата служба за обслужване на клиентите, моля посочете номера на изделието и датата на производство.

Табелката с номерата ще откриете:

- Върху паспорта на уреда.
- От долната страна на готварския плот.



Е-номерът може да се открие и върху стъклокерамиката на готварския плот. Можете да проверите индекса на клиентската служба (KI) и FD-номера като отидете на основните настройки. Направете справка за това в глава → "Основни настройки".

Имайте предвид, че в случай на повреда в резултат на погрешно обслужване посещението на техник от службата за обслужване на клиенти не е безплатно дори по време на гаранционния период.

Данните за контакт със сервисите във всички страни ще намерите в приложения списък.

Тестови ястия

Тази таблица е изготвена за тестовите институти, за да се облекчи тестването на нашите уреди.

Данните в таблицата се отнасят до нашите допълнителни съдове за готвене на Schulte-Ufer (комплект от 4 части за индукционни пчеки HZ 390042) със следните размери:

- Тенджера с дръжка Ø 16 см, 1,2 л за котлони с Ø 14,5 см
- Тенджера Ø 16 см, 1,7 л за котлони с Ø 14,5 см
- Тенджера Ø 22 см, 4,2 л за котлони с Ø 18 см
- Тиган Ø 24 см, за котлони с Ø 18 см

Тестови ястия	Съдове	Предварително загряване			Приготвяне	
		Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
Разтопяване на шоколад						
Кувертюра (напр. марка Dr. Oetker, фин натурален шоколад 55% какао, 150 г)	Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	-	-	-	1.5	Не
Загряване и поддържане в топло състояние на лещена яхния						
Леща яхния*						
Начална температура 20°C						
Количество: 450 г	Тенджера с диаметър 16 см	9	1:30 (без разбъркване)	Да	1.5	Да
Количество: 800 г	Тенджера с диаметър 22 см	9	2:30 (без разбъркване)	Да	1.5	Да
Леща яхния от кутия						
Напр. леща с наденички от Erasco.						
Начална температура 20°C						
Количество: 500 г	Тенджера с диаметър 16 см	9	прибл. 1:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.)	Да	1.5	Да
Количество: 1 кг	Тенджера с диаметър 22 см	9	прибл. 2:30 (разбъркайте след прибл. 1 мин.)	Да	1.5	Да
Приготвяне на сос бешамел						
Температура на млякото: 7 °C						
Съставки: 40 г масло, 40 г брашно, 0,5 л мляко (3,5 % масленост) и щипка сол						
1. Разтопете маслото, разбъркайте брашното и солта и загрейте.	Тенджера с дръжка с диаметър 16 см	2	прибл. 6:00	Не	-	-
2. Добавете млякото към брашното и с постоянно разбъркване го оставете да заври.		7	прибл. 6:30	Не	-	-
3. Когато сосът бешамел заври, оставете на котлона за още 2 минути при постоянно бъркане.		-	-	-	2	Не
*Рецепта съгласно DIN 44550						
**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2						

Тестови ястия	Съдове	Предварително загряване			Приготвяне	
		Степен за готвене	Продължителност (мин:сек)	Капак	Степен за готвене	Капак
Варене на мляко с ориз						
Мляко с ориз, варено с капак Температура на млякото: 7 °C Загрейте млякото докато не започне да се надига. Настройте препоръчителната степен на готвене и добавете към млякото ориз, захар и сол. Време на готвене вкл.: предварително загряване припл. 45 мин.						
Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджерас диаметър 16 см	8.5	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджерас диаметър 22 см	8.5	припл. 5:30	Не	3 (разбъркайте след 10 мин.)	Да
Мляко с ориз, варено без капак Температура на млякото: 7 °C Добавете съставките към млякото и загрейте при постоянно бъркане. Изберете препоръчителната степен на готвене когато млякото е достигнало припл. 90 °C и оставете за около 50 мин. на по-ниска степен.						
Съставки: 190 г кръгъл ориз, 90 г захар, 750 мл мляко (3,5 % масленост) и 1 г сол	Тенджерас диаметър 16 см	8.5	припл. 5:30	Не	3	Не
Съставки: 250 г кръгъл ориз, 120 г захар, 1 л мляко (3,5 % масленост) и 1,5 г сол	Тенджерас диаметър 22 см	8.5	припл. 5:30	Не	2.5	Не
Варене на ориз*						
Температура на водата: 20 °C						
Съставки: 125 г дългозърнест ориз, 300 г вода и щипка сол	Тенджерас диаметър 16 см	9	припл. 2:30	Да	2	Да
Съставки: 250 г дългозърнест ориз, 600 г вода и щипка сол	Тенджерас диаметър 22 см	9	припл. 2:30	Да	2.5	Да
Печене на свинска рибица						
Начална температура на рибицата: 7°C						
Количество: 3 свински рибици (общо тегло ок. 300 г, 1 см дебели) и 15 мл слънчогледово олио	Тиган диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
Приготвяне на палачинки**						
Количество: 55 мл тесто на палачинка	Тиган диаметър 24 см	9	припл. 1:30	Не	7	Не
Пържене на дълб. замр. пърж. картофи						
Количество: 1,8 л слънчогледово олио, на порция: 200 г дълб. замр. пърж. картофи (напр. MacCain 123 Frites Original)	Тенджерас диаметър 22 см	9	Докакто температурата на олиото достигне 180 °C	Не	9	Не
*Рецепта съгласно DIN 44550						
**Рецепта съгласно DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Произведено от BSH Hausgeräte GmbH по лиценз на Siemens AG



9001237506
961020(00)